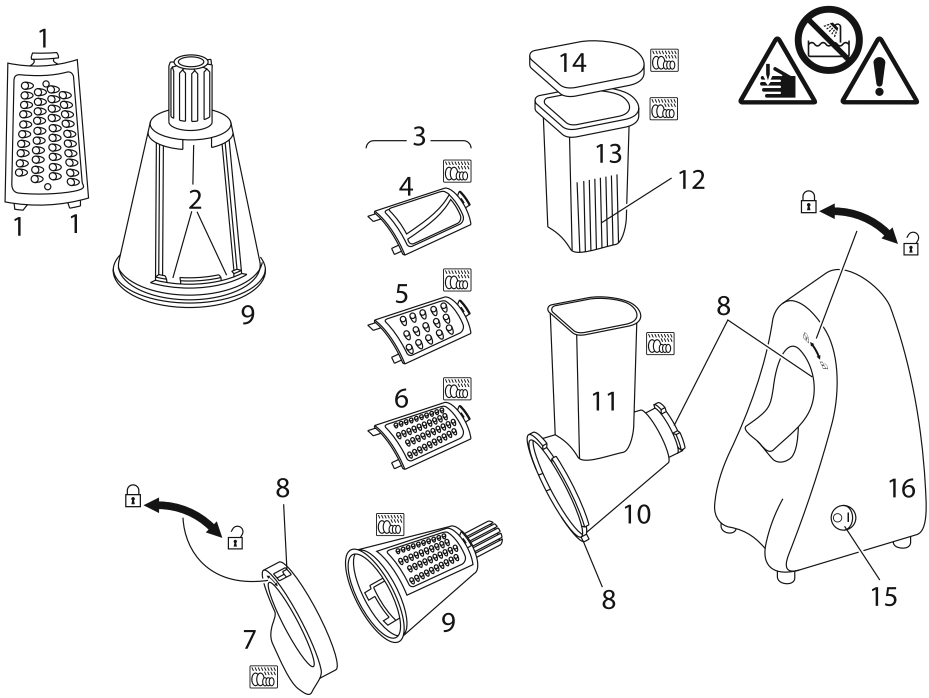
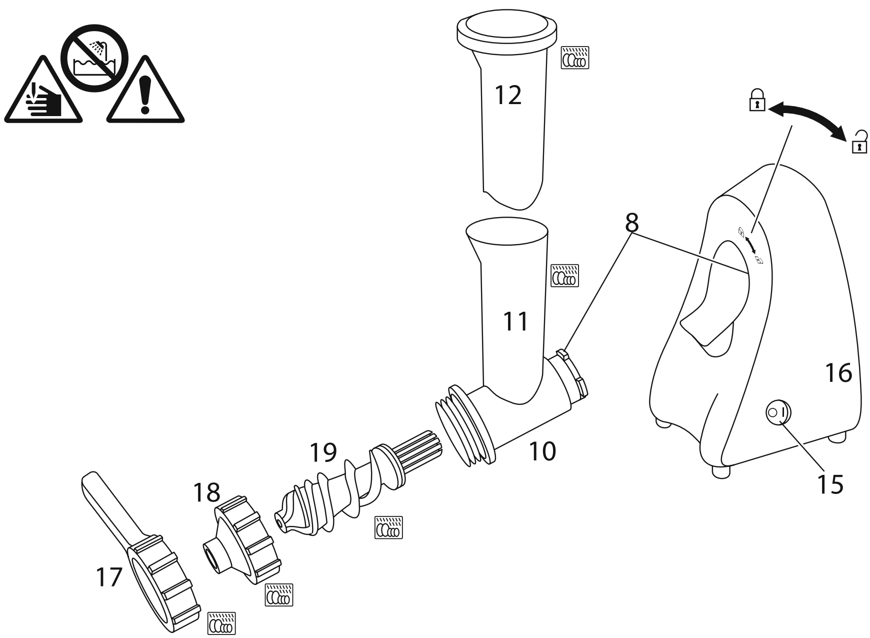
Russell Hobbs




1
1
1
2
9
3
4
5
6
14
13
12
11
8
10
16
15
7


12
11
8
10
16
15
19
18
17

Zeichnungen	8 Bajonettverschluss	15 Schalter
1 Lasche	9 Halterung für Schneideinsatz	16 Motoreinheit
2 Schlitze	10 Gehäuse	17 Spannschlüssel
3 Schneideinsätze	11 Einfüllschacht	18 Tülle
4 Schneidmesser	12 Führungsschienen	19 Schaft
5 Reibe, grob	13 Einfüllhilfe	Spülmaschinenfest
6 Reibe, fein	14 Kappe	
7 Schraubring		

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

- Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

2 Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

3 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

4 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.

5 Benutzen Sie nicht Ihre Finger oder Besteck, um Nahrungsmittel durch den Einfüllschacht einzuführen – nur die Einfüllhilfe verwenden.

6 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.

7 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

SCHNEIDEN/REIBEN

MONTAGE

1 Schalten Sie das Gerät aus (◯) und ziehen Sie den Netzstecker.
2 Wählen Sie das gewünschte Paar Schneideinsätze aus – Schneidmesser, grobe Reibe, feine Reibe.

⚠ Versuchen Sie nicht, die Schneideinsätze in die dafür vorgesehene Halterung einzusetzen, solange Sie diese in betriebsbereiter Position halten – sie werden sich wahrscheinlich daran schneiden.

3 Stellen Sie die Halterung für den Schneideinsatz aufrecht auf die Arbeitsfläche.
4 Stecken Sie die Laschen an der breiten Seite des Schneideinsatzes in die Schlitze an der breiten Seite der Halterung für den Schneideinsatz.
5 Drücken Sie die Lasche an der schmalen Seite des Schneideinsatzes in den dafür vorgesehenen Platz an der schmalen Seite der Halterung für den Schneideinsatz.
6 Drehen Sie die Halterung für den Schneideinsatz und setzen Sie anschließend den zweiten Schneideinsatz ein.
7 Schieben Sie die Halterung für den Schneideinsatz in das Gehäuse.
8 Drehen Sie den Schraubring 45° im Uhrzeigersinn.
9 Befestigen Sie ihn, indem Sie ihn vorne auf das Gehäuse drücken.
10 Drehen Sie ihn 45° gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
11 Drehen Sie das Gehäuse, bis sich der Einfüllschacht in senkrechter Position befindet.
12 Drehen Sie es anschließend 45° im Uhrzeigersinn, bis die Bajonettverschlüsse der Motoreinheit einrasten.
13 Drehen Sie es 45° entgegen dem Uhrzeigersinn, damit es korrekt positioniert wird.
14 Setzen Sie die Kappe auf die Einfüllhilfe und schieben Sie sie in den Einfüllschacht.

IN BETRIEB

✸ Den Motor nicht länger als 2 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 2 Minuten Betrieb den Motor mindestens 2 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er wieder abkühlen kann.

15 Schneiden Sie die Zutaten so zu, dass sie durch den Einfüllschacht passen (48x40mm).
16 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
17 Den Schalter drücken auf **|**.
18 Entfernen Sie die Einfüllhilfe und geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Behälter.
19 Setzen Sie die Einfüllhilfe wieder ein und verwenden Sie diese dafür, die Zutaten vorsichtig über den Einfüllschacht in den Behälter einzuführen.

ABMONTIEREN

20 Schalten Sie das Gerät aus (◯) und ziehen Sie den Netzstecker.
21 Drehen Sie das Gehäuse 45° im Uhrzeigersinn, um die Bajonettverschlüsse zu lösen, und nehmen Sie es von der Motoreinheit ab.
22 Drehen Sie den Schraubring 45° im Uhrzeigersinn.
23 Ziehen Sie ihn vom Gehäuse.
24 Schieben Sie den hinteren Teil der Halterung für den Schneideinsatz aus dem Gehäuse und lassen Sie die Halterung für den Schneideinsatz herausfallen.
25 Stellen Sie die Halterung für den Schneideinsatz aufrecht auf die Arbeitsfläche.
26 Drücken Sie die Lasche an der schmalen Seite des Schneideinsatzes nach unten in Richtung der breiten Seite der Halterung für den Schneideinsatz, um den Einsatz aus der Halterung zu lösen, und ziehen Sie dann den Schneideinsatz heraus.
27 Drehen Sie die Halterung für den Schneideinsatz und entfernen Sie dann den zweiten Schneideinsatz.

AUFBEWAHRUNG

28 Sie können die Schneideinsätze in den Führungsschienen, die sich an der Innenseite der Einfüllhilfe befinden, aufbewahren – sie passen mit der schmalen Seite nach unten hinein.

GERÄUSCHE

29 Haben Sie den Eindruck, dass das Gerät zu laut ist, kann es sein, dass der Schneideinsatz gegen den Schraubring reibt.

30 Träufeln Sie vor dem Gebrauch ein wenig Speiseöl auf die Innenseite des Schraubrings, um dieses Problem zu lösen.

GEFRORENE NACHSPEISEN

MONTAGE

1 Schalten Sie das Gerät aus (◯) und ziehen Sie den Netzstecker.

2 Stecken Sie den Schaft in das Gehäuse.

3 Schrauben Sie die Tülle auf das Gewinde des Gehäuses.

✸ Es handelt sich dabei um ein Linksgewinde, schrauben Sie die Tülle daher gegen den Uhrzeigersinn auf.

4 Sie sollte handfest angezogen werden – verwenden Sie dafür nicht den Spannschlüssel.

5 Drehen Sie das Gehäuse, bis sich der Einfüllschacht in senkrechter Position befindet.

6 Drehen Sie es anschließend 45° im Uhrzeigersinn, bis die Bajonettverschlüsse der Motoreinheit einrasten.

7 Drehen Sie es 45° entgegen dem Uhrzeigersinn, damit es korrekt positioniert wird.

8 Führen Sie die Einfüllhilfe in den Einfüllschacht.

SO FUNKTIONIERT'S – IN KÜRZE

9 Tiefgefrorene Bananen, die mit tiefgefrorenen Früchten zur Geschmacksverstärkung vermischt werden, verleihen der Nachspeise ihre luftig weiche Struktur.

10 Die tiefgefrorenen Früchte werden zerkleinert und ergeben so eine süße Nachspeise, die eine ähnliche Konsistenz wie Eis besitzt, jedoch ohne Zusatz von Fett und Zucker.

ZUBEREITUNG DER FRÜCHTE

11 Verwenden Sie nur vollreife Bananen – am süßesten sind sie, wenn die Schale braune Stellen aufweist.

12 Schälen Sie Zitrusfrüchte, teilen Sie sie in Stücke und entfernen Sie die Kerne.

13 Entfernen Sie das gesamte Mark, ansonsten erhält die Nachspeise einen bitteren Geschmack.

14 Wenn Sie Früchte mit Schale verwenden, entfernen Sie diese, damit die Tülle nicht verstopft.

✸ Die Haut von Beeren stellt grundsätzlich kein Problem dar, aber vergewissern Sie sich, dass das Fruchtfleisch gut vermischt wird, damit die Haut nicht verklumpen kann.

15 Sämtliche Kerne und Steine müssen entfernt werden – einige schmecken nicht, andere sind giftig und die meisten blockieren oder beschädigen die Tülle.

16 Verwenden Sie keine Granatäpfel – die Kerne führen zu Schäden an der Tülle.

17 Verwenden Sie keine Nüsse – sie führen zu Schäden an der Tülle.

18 Möchten Sie Nüsse verwenden, mischen Sie sie im Anschluss unter das Fruchtfleisch oder garnieren Sie die Nachspeise damit.

DIE FRÜCHTE EINFRIEREN

19 Schneiden Sie die Früchte in Stücke.

20 Tupfen Sie die Früchte mit einem Küchentuch trocken.

21 Frieren Sie die Stücke auf einem Tablett ein (idealerweise über Nacht).

22 Sobald die Früchte tiefgefroren sind, können Sie sie in einem Beutel verpacken, kennzeichnen und im Tiefkühler zur weiteren Verwendung aufbewahren, oder sie sofort zerkleinern.

DIE FRÜCHTE MIXEN

23 Sie können die Früchte auf zwei Arten mixen:
   1) Teilen Sie die Bananen, schneiden Sie die anderen Früchte in 40 mm große Stücke, damit sie in den Einfüllschacht passen, frieren Sie sie ein, füllen Sie sie nacheinander in den Einfüllschacht und vermengen Sie das Fruchtfleisch in einer Schüssel.
   2) Schneiden Sie alles in kleine (15 – 20 mm große) Stücke, frieren Sie sie ein, befüllen Sie den Einfüllschacht mit einer Hand voll verschiedener Stücke, sodass das Fruchtfleisch bereits gemixt aus der Tülle austritt.

24 Probieren Sie beide Möglichkeiten aus – selbst wenn Sie dieselben Früchte verwenden, wird es jedes Mal anders schmecken.

25 Das Fruchtfleisch wird etwas weicher, wenn Sie die Fruchtstücke vor der Zubereitung 5-10 Minuten lang auftauen lassen.

SORBET/GRANITA

26 Entscheiden Sie sich für eine äußerst saftige Frucht oder Beere, und Sie verwenden das Gerät ohne Hinzugabe einer Banane, ähnelt das Endergebnis in Aussehen, Geschmack und Beschaffenheit einer Nachspeise zwischen Sorbet und Granita.

IN BETRIEB

✸ Den Motor nicht länger als 1 Minute lang laufen lassen – er könnte sonst heißlaufen. Nach 1 Minute den Motor mindestens 2 Minuten lang ausschalten, damit der Motor abkühlen kann.

27 Stellen Sie eine Schüssel unter die Tülle.

28 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

29 Den Schalter drücken auf **|**.

30 Entfernen Sie die Einfüllhilfe und geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Behälter.

31 Setzen Sie die Einfüllhilfe wieder ein und verwenden Sie diese dafür, die Zutaten vorsichtig über den Einfüllschacht in den Behälter einzuführen.

32 Wenn Sie fertig sind, stellen Sie den Schalter auf ◯ und ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vom Strom.

ABMONTIEREN

33 Schalten Sie das Gerät aus (◯) und ziehen Sie den Netzstecker.

34 Drehen Sie das Gehäuse 45° im Uhrzeigersinn, um die Bajonettverschlüsse zu lösen, und nehmen Sie es von der Motoreinheit ab.

35 Schrauben Sie die Tülle vom Ende des Gehäuses ab.

✸ Es handelt sich dabei um ein Linksgewinde, schrauben Sie die Tülle daher im Uhrzeigersinn ab.

36 Sitzt die Schraube fest, müssen Sie möglicherweise den Spannschlüssel einsetzen.

37 Ziehen Sie den Schaft aus dem Gehäuse.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1 Schalten Sie das Gerät aus (◯) und ziehen Sie den Netzstecker.

2 Die Außenseite der Motoreinheit mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen.

3 Die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser säubern, gut abspülen, Wasser abtropfen und an der Luft trocknen lassen.

Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

4 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.

5 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

FARBFLECKEN

6 Karotenoide, die nicht nur in Karotten enthalten sind, sondern auch in vielen anderen Gemüsesorten, können zu Farbflecken führen. Diese Flecken lassen sich nicht immer entfernen. Machen Sie sich keine Sorgen – die Funktionstüchtigkeit des Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

7 Es kann hilfreich sein, wenn die Flecken direkt vor der Reinigung mit Speiseöl behandelt werden.

8 Die Flecken lassen sich unter Umständen reduzieren, wenn die betroffenen Teile im Geschirrspüler gereinigt werden.

BLOCKADE

9 Schalten Sie das Gerät aus (◯) und ziehen Sie den Netzstecker.

10 Bauen Sie das Gerät auseinander, reinigen Sie es, bauen Sie es wieder zusammen und nehmen Sie es erneut in Betrieb.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Rezepte

2 Bananen	1	Mango				
2 Bananen	200g	Heidelbeeren				
2 Bananen	8-12	Kirschen				
2 Bananen	70g	Heidelbeeren	70g	Erdbeeren	70g	Brombeeren
2 Bananen	1	Apfel				
2 Bananen	50g	Schokolade				

✸ Schokolade muss stets gerieben werden, damit das Gerät nicht beschädigt wird.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

2 Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

3 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

4 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.

5 N'utilisez pas vos doigts ni des couverts pour pousser les ingrédients dans le tube – utilisez uniquement l'élément pousseur.

6 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.

7 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

usage ménager uniquement

TRANCHER/RÂPER

MONTAGE

1 Éteignez l'appareil (◯) et débranchez-le.

2 Choisissez la paire de hachoirs dont vous avez besoin – le trancheur, la râpe grossière, la râpe fine.

Ne tentez pas de fixer les hachoirs sur le support des hachoirs tout en le maintenant dans la position de fonctionnement. Vous risqueriez de vous couper.

3 Placez le support des hachoirs en position verticale sur la surface de travail.

4 Fixez les languettes situées sur l'extrémité large du hachoir dans les fentes de l'extrémité large du support des hachoirs.

5 Insérez la languette située sur l'extrémité étroite du hachoir dans l'espace situé sur l'extrémité étroite du support des hachoirs.

6 Faites pivoter le support des hachoirs, puis fixez le second hachoir.

7 Faites glisser le support des hachoirs dans le corps.

8 Faites pivoter l'écrou à anneau de 45° dans le sens des aiguilles d'une montre.

9 Poussez-le sur la partie frontale du corps.

10 Faites-le pivoter de 45° dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place.

11 Faites pivoter le corps de l'appareil jusqu'à ce que le tube soit vertical.

schémas

1 languette
2 fentes
3 hachoirs
4 trancheur
5 râpe grossière
6 râpe fine
7 écrou à anneau
8 fixation baïonnette
9 support des hachoirs
10 corps
11 tube
12 guides
13 élément pousseur
14 couvercle
15 interrupteur
16 bloc moteur
17 manivelle
18 buse
19 vis sans fin
résistant au lave-vaisselle

12 Faites-le maintenant pivoter de 45° dans le sens horaire pour enclencher les fixations baïonnettes dans le bloc-moteur.
13 Faites-le pivoter de 45° dans le sens antihoraire, pour le verrouiller en place.
14 Placez le couvercle sur l'élément pousseur et déposez l'élément pousseur dans le tube.

EN COURS D'UTILISATION

✹ Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 2 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laisser reposer l'appareil pendant au moins 2 minutes pour laisser refroidir le moteur.
15 Découpez les aliments de façon à pouvoir les introduire dans le tuyau (48x40mm).
16 Mettez la fiche dans la prise de courant.
17 Placez l'interrupteur sur **|**.
18 Retirez l'élément pousseur et versez les ingrédients dans le tube.
19 Replacez l'élément pousseur et utilisez-le pour pousser les ingrédients dans le tube.

DÉMONTAGE

20 Éteignez l'appareil (◯) et débranchez-le.
21 Faites pivoter le corps de l'appareil de 45° dans le sens horaire pour libérer les fixations baïonnettes et séparez-le du bloc-moteur.
22 Faites pivoter l'écrou à anneau de 45° dans le sens des aiguilles d'une montre.
23 Séparez-le du corps.
24 Poussez la partie arrière du support des hachoirs vers le corps, puis faites basculer le support des hachoirs vers l'extérieur.
25 Placez le support des hachoirs en position verticale sur la surface de travail.
26 Poussez la languette située sur l'extrémité étroite du hachoir vers l'extrémité large du support des hachoirs, pour la séparer du support des hachoirs, puis soulevez le hachoir.
27 Faites pivoter le support des hachoirs, puis retirez le second hachoir.

RANGEMENT

28 Vous pouvez ranger les hachoirs dans les guides situés à l'intérieur de l'élément pousseur – ils doivent être rangés avec la partie étroite orientée vers le bas.

BRUIT

29 Si vous trouvez que l'appareil est bruyant, cela peut être dû à une friction du hachoir contre l'écrou à anneau.
30 L'application d'un peu d'huile de friture sur la face interne de l'écrou à anneau avant utilisation de l'appareil devrait résoudre ce problème.

DESSERTS GLACÉS

MONTAGE

1 Éteignez l'appareil (◯) et débranchez-le.
2 Insérer la vis sans fin dans le corps de l'appareil.
3 Vissez la buse sur l'extrémité filetée du corps.
✹ Il s'agit d'un filetage à gauche qui doit donc être vissé dans le sens antihoraire.
4 Il doit être serré à la main – n'utilisez pas la manivelle.
5 Faites pivoter le corps de l'appareil jusqu'à ce que le tube soit vertical.

6 Faites-le maintenant pivoter de 45° dans le sens horaire pour enclencher les fixations baïonnettes dans le bloc-moteur.
7 Faites-le pivoter de 45° dans le sens antihoraire, pour le verrouiller en place.
8 Insérez l'élément pousseur dans le tube.

COMMENT ÇA MARCHE – EN BREF

9 Il prépare un dessert semi-solide avec des bananes surgelées comme ingrédient structurel, mélangées avec des fruits surgelés pour fournir l'arôme.
10 Les fruits surgelés sont écrasés pour obtenir un dessert sucré avec une consistance semblable à celle de la crème glacée, mais sans ajout de graisse ni de sucre.

PRÉPARATION DES FRUITS

11 Les bananes doivent être bien mûres pour obtenir une saveur aussi sucrée que possible. Leur peau doit être couverte de taches brunes.
12 Pelez les agrumes, coupez-les en quartiers et retirez les pépins.
13 Retirez toute trace de moelle – cela donnerait un goût amer à votre dessert.
14 S'il s'agit de fruits avec une peau, celle-ci doit être retirée afin d'éviter toute obstruction de la buse.
✸ La peau des baies ne pose généralement pas de problème, mais assurez-vous que la chair est bien mélangée, de sorte que la peau ne forme pas un agglutinat
15 Tous les pépins, noyaux et graines doivent être retirés – certains ont mauvais goût, certains sont toxiques et la plupart risquent d'obstruer, voire de casser la buse.
16 N'utilisez pas des grenades – les pépins endommageraient la buse.
17 N'utilisez pas des noix – elles endommageraient la buse.
18 Si vous souhaitez utiliser des noix, mélangez-les à la pulpe ultérieurement ou utilisez-les comme garniture.

CONGÉLATION DES FRUITS

19 Hachez les fruits en morceaux.
20 Séchez les morceaux avec du papier de cuisine.
21 Congelez les morceaux sur un plateau (idéalement, pendant une nuit).
22 Une fois qu'ils sont surgelés, les fruits peuvent être placés dans des sachets, marqués et conservés au congélateur en vue de leur utilisation ultérieure ou ils peuvent être écrasés directement.

MÉLANGE DES FRUITS

23 Il y a deux manières différentes de mélanger les fruits :
   1) Divisez les bananes, coupez les autres fruits en morceaux de 40 mm, de façon à ce qu'ils puissent rentrer dans le tube, congelez-les, introduisez-les individuellement dans le tube et mélangez la pulpe dans un récipient.
   2) Coupez tous les ingrédients en petits morceaux (15-20 mm), congelez-les, puis introduisez dans le tube des poignées de morceaux mélangés, de telle sorte que la pulpe sort de la buse déjà mélangée.
24 Testez ces deux méthodes : même en utilisant les mêmes fruits, vous obtiendrez des goûts différents.
25 Pour obtenir une pulpe légèrement plus molle, laissez les morceaux de fruits décongeler pendant 5-10 minutes avant de les réduire en pulpe.

SORBET/GRANITÉ

26 Si vous choisissez des baies ou des fruits particulièrement juteux et que vous utilisez l'appareil sans la banane, vous obtiendrez une préparation qui a une apparence, un goût et une texture à mi-chemin entre le sorbet et le granité.

EN COURS D'UTILISATION

✸ Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute d'affilée afin d'éviter qu'il ne surchauffe.

Après une minute, laissez reposer l’appareil pendant au moins 2 minutes pour que le moteur se refroidisse.

27 Placez un récipient sous la buse.
28 Mettez la fiche dans la prise de courant.
29 Placez l’interrupteur sur **|**.
30 Retirez l’élément pousseur et versez les ingrédients dans le tube.
31 Replacez l’élément pousseur et utilisez-le pour pousser les ingrédients dans le tube.
32 Lorsque vous avez terminé, réglez l'interrupteur sur la position ◯ et débranchez l'appareil.

DÉMONTAGE

33 Éteignez l’appareil (◯) et débranchez-le.
34 Faites pivoter le corps de l'appareil de 45° dans le sens horaire pour libérer les fixations baïonnettes et séparez-le du bloc-moteur.
35 Dévissez la buse de l'extrémité du corps.
✸ Il s'agit d'un filetage à gauche qui doit donc être dévissé dans le sens des aiguilles d'une montre.
36 Si le filetage est très serré, vous devrez peut-être utiliser la manivelle.
37 Extrayez la vis sans fin du corps de l'appareil.

SOINS ET ENTRETIEN

1 Éteignez l’appareil (◯) et débranchez-le.
2 Essuyez l’extérieur du bloc moteur à l’aide d’un chiffon humide propre.
3 Lavez les parties amovibles dans de l’eau chaude et savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et laissez-les sécher.

Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

4 Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
5 Cela affecte l’apparence de l’appareil, non pas son fonctionnement.

TACHES

6 Les caroténoïdes, que l’on trouve dans beaucoup d’autres légumes que les carottes, peuvent provoquer de sérieuses taches. Éliminer ces taches peut s’avérer impossible, mais ne vous en faites pas, cela n’affectera pas le fonctionnement de l’appareil.
7 L'élimination des taches avec de l'huile de cuisson immédiatement avant le lavage de l'appareil peut être utile.
8 Le lavage des éléments affectés dans un lave-vaisselle peut contribuer à réduire les taches.

OBSTRUCTION

9 Éteignez l’appareil (◯) et débranchez-le.
10 Démontez l'appareil, nettoyez-le, remontez-le et recommencez l'opération.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d’éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l’objet d’une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

recettes

2	bananes	1	mangue				
2	bananes	200g	myrtilles				
2	bananes	8-12	cerises				
2	bananes	70g	myrtilles	70g	fraises	70g	mûres
2	bananes	1	pomme				
2	bananes	50g	chocolat				

✸ Le chocolat doit toujours être râpé, pour éviter de casser l'appareil.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

1 Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
- Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

2 Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

3 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

4 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.

5 Gebruik geen vingers of bestek om voedsel door de tube te duwen – alleen de duwer.

6 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.

7 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

SNIJDEN/RASPEN

MONTAGE

1 Schakel het apparaat uit (◯) en trek de stekker uit.

2 Kies de gewenste snijder: mes, grove rasp, fijne rasp.

Plaats de snijder niet in de snijderhouder als het apparaat in werking is. U kunt immers snijwonden oplopen.

3 Plaats de snijderhouder rechtop op het aanrecht.

4 Plaats de tabs op het brede uiteinde van de snijder in de gleuven van het brede uiteinde van de snijderhouder.

5 Duw de tab op het smalle uiteinde van de snijder in de inkeping van het smalle uiteinde van de snijderhouder.

6 Draai de snijderhouder en plaats vervolgens de tweede snijder.

7 Schuif de snijderhouder in de hoofdeenheid.

8 Draai de ringmoer 45° rechtsom.

9 Duw deze in de voorkant van de hoofdeenheid.

10 Draai deze 45°linksom om het stuk op de juiste plaats vast te zetten.

11 Draai de hoofdeenheid totdat de tube verticaal is.

afbeeldingen		
1 tab	8 bajonetsluiting	16 motoreenheid
2 gleuven	9 snijderhouder	17 moersleutel
3 snijders	10 hoofdeenheid	18 vultuit
4 mes	11 tube	19 as
5 grove rasp	12 geleiders	vaatwasmachinebestendig
6 fijne rasp	13 duwer	
7 ringmoer	14 deksel	
	15 schakelaar	

12 Draai het nu 45° met de klok mee om de bajonetsluitingen in de motoreenheid te vergrendelen.
13 Draai het 45° tegen de klok in, om het op zijn plaats te vergrendelen.
14 Plaats het deksel op de duwer en laat de duwer in de buis zakken.

GEBRUIK

✸ Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 2 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 2 minuten minstens 2 minuten uit om de motor te laten afkoelen.
15 Snij het eten in een vorm die in de buis naar beneden gaat (48x40mm).
16 Steek de stekker in het stopcontact.
17 Zet de schakelaar op **|**.
18 Verwijder de duwer en laat de ingrediënten door de tube vallen.
19 Plaats de duwer weer en gebruik hem om de ingrediënten zachtjes door de tube te duwen.

DEMONTAGE

20 Schakel het apparaat uit (◯) en trek de stekker uit.
21 Draai de hoofdeenheid 45° met de klok mee, om de bajonetsluiting te ontgrendelen en het van de motoreenheid te verwijderen.
22 Draai de ringmoer 45° rechtsom.
23 Haal deze van de hoofdeenheid.
24 Duw de achterkant van de snijderhouder naar de hoofdeenheid en haal de snijderhouder er schuins uit.
25 Plaats de snijderhouder rechtop op het aanrecht.
26 Duw de tab op het smalle uiteinde van de snijder naar het brede uiteinde van de snijderhouder om deze uit de snijderhouder te halen en til de snijder eruit.
27 Draai de snijderhouder en haal vervolgens de tweede snijder eruit.

OPSLAG

28 U kunt de snijders bewaren in de geleiders van de duwer. Deze passen met het smalle uiteinde omlaag.

GELUID

29 Indien u het idee heeft dat het apparaat veel geluid maakt, kan de snijder tegen de ringmoer aanlopen.
30 Door een kleine hoeveelheid kookolie aan de binnenkant van de ringmoer aan te brengen, kunt u dit oplossen.

BEVROREN DESSERTS

MONTAGE

1 Schakel het apparaat uit (◯) en trek de stekker uit.
2 Duw de as in de hoofdeenheid.
3 Draai de vultuit vast op het schroefeinde van de hoofdeenheid.
✸ Het is een linkse schroef waardoor het linksom wordt vastgedraaid.
4 Deze moet met de hand worden vastgedraaid. Gebruik de moersleutel niet.

5 Draai de hoofdeenheid totdat de tube verticaal is.
6 Draai het nu 45° met de klok mee om de bajonetsluitingen in de motoreenheid te vergrendelen.
7 Draai het 45° tegen de klok in, om het op zijn plaats te vergrendelen.
8 Laat de duwer zakken in de tube.

WERKING – OVERZICHT

9 U verkrijgt een halfvast dessert met bevroren banaan als basisingrediënt, gemengd met bevroren vruchten voor de smaak.
10 De bevroren vruchten zijn fijngestampt om een zoet dessert met de consistentie van roomijs te verkrijgen maar zonder de toegevoegde vetten en zonder de toegevoegde suikers.

DE VRUCHTEN VOORBEREIDEN

11 De bananen moeten helemaal rijp zijn. Voor een maximale zoetheid moet de bananenschil overal bruine vlekken hebben.
12 Pel de citrusvruchten, verdeel deze in maantjes en haal de zaadjes eruit.
13 Verwijder het wit en de velletjes om het dessert geen bittere smaak te geven.
14 Als de vrucht een schil heeft, moet u deze verwijderen om te vermijden dat de vultuit wordt geblokkeerd.
✸ Bessen moeten doorgaans niet worden geschild maar zorg er wel voor dat het vruchtvlees goed is gemengd zodat de schil niet klontert
15 Alle pitten en zaadjes moeten worden verwijderd omdat sommige slecht smaken, andere giftig zijn maar vooral omdat de meeste de vultuit blokkeren of kapotmaken.
16 Gebruik geen granaatappelen omdat de zaadjes de vultuit beschadigen.
17 Gebruik geen noten omdat deze de vultuit beschadigen.
18 Als u noten wilt gebruiken, mengt u deze later met het vruchtvlees of gebruikt u ze als topping.

DE VRUCHTEN INVRIEZEN

19 Snij de vruchten in blokjes.
20 Droog de blokjes met keukenpapier.
21 Vries de vruchten in op een schaal (de hele nacht is ideaal).
22 Wanneer de vruchten zijn bevroren, kunnen deze in zakjes worden gestoken, gemarkeerd en in de diepvries worden bewaard voor later gebruik. Ze kunnen ook onmiddellijk worden fijngestampt.

DE VRUCHTEN MENGEN

23 U kunt vruchten op twee manieren mengen:
   1) Snij de bananen dwars doormidden, snij de andere vruchten in blokjes van 40 mm zodat deze in de tube passen, vries ze in, steek ze afzonderlijk in de tube en meng het vruchtvlees in een schaal.
   2) Snij alles in kleine blokjes (15-20 mm), vries ze in en steek een handvol gemengde blokjes in de tube zodat het vruchtvlees al gemengd uit de vultuit komt.
24 Probeer beide manieren, zelfs met dezelfde vruchten, omdat deze anders zullen smaken.
25 Voor een iets zachter vruchtvlees laat u de blokjes vruchten ontdooien gedurende 5-10 minuten alvorens het tot moes te maken.

SORBET/GRANITA

26 Als u een vrucht of bes met veel sap kiest en het apparaat zonder banaan gebruikt, verkrijgt u iets dat gelijkt op sorbet of granita wat betreft smaak, zicht en gevoel.

GEBRUIK

✸ Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 1 minuut onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 1 minute minstens 2 minuten uit om de motor te laten afkoelen.

27 Plaats een schaal onder de vultuit.
28 Steek de stekker in het stopcontact.
29 Zet de schakelaar op **|**.
30 Verwijder de duwer en laat de ingrediënten door de tube vallen.
31 Plaats de duwer weer en gebruik hem om de ingrediënten zachtjes door de tube te duwen.
32 Schuif wanneer u klaar bent de schakelaar naar ◯ en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

DEMONTAGE

33 Schakel het apparaat uit (◯) en trek de stekker uit.
34 Draai de hoofdeenheid 45° met de klok mee, om de bajonetsluiting te ontgrendelen en het van de motoreenheid te verwijderen.
35 Draai de vultuit los van de hoofdeenheid.
✵ Het is een linkse schroef waardoor het rechtsom wordt losgedraaid.
36 Als de schroef hard is aangespannen, moet u wellicht de moersleutel gebruiken.
37 Haal de as uit de hoofdeenheid.

ZORG EN ONDERHOUD

1 Schakel het apparaat uit (◯) en trek de stekker uit.
2 Neem de buitenkant van de motoreenheid af met een schone, vochtige doek.
3 Was de verwijderbare onderdelen in warm water met afwasmiddel, goed afspoelen, laten uitlekken en aan de lucht laten drogen.
U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.
4 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
5 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

VLEKKEN

6 Carotenoïden, die zich zowel in wortels als vele andere groenten bevinden, kunnen hardnekkige vlekken veroorzaken. Dergelijke vlekken zijn wellicht niet te verwijderen. Maakt u zich geen zorgen, de vlekken tasten de werking van het apparaat niet aan.
7 De vlekken meteen met kookolie insmeren kan bij het schoonmaken helpen.
8 De aangetaste delen in een afwasmachine schoonmaken kan het vlekken verminderen.

VASTLOPEN

9 Schakel het apparaat uit (◯) en trek de stekker uit.
10 Ontmantel het apparaat, maak het schoon, monteer het en start opnieuw.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

recepten

2	bananen	1	mango								
2	bananen	200g	Bosbessen								
2	bananen	8-12	kersen								
2	bananen	70g	Bosbessen	70g	aardbeien	70g	braambessen				
2	bananen	1	appel	2	bananen	50g	chocolade				

✵ De chocolade moet altijd geraspt zijn om het apparaat niet kapot te maken.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

- I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

2 Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

3 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

4 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.

5 Non utilizzare dita o posate per spingere il cibo all'interno del tubo di inserimento – utilizzare solo lo spingitore.

6 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.

7 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

solo per uso domestico

AFFETTARE/GRATTUGIARE

MONTAGGIO

1 Spegnere l'apparecchio (◯) e scollegarlo dalla presa di corrente.

2 Scegliere la coppia di lame che si desidera utilizzare – affettatrice, lama a grana grossa, lama a grana fine.

Non tentare di montare le lame al supporto mentre si trova in posizione operativa – potreste tagliarvi.

3 Mettere il supporto in posizione verticale sulla superficie di lavoro.

4 Montare le linguette sull'estremità larga della lama nelle scanalature dell'estremità larga del supporto.

5 Premere la linguetta sull'estremità stretta della lama nello spazio dell'estremità stretta del supporto.

6 Girare il supporto, poi montare la seconda lama.

7 Spingere il supporto nel corpo.

8 Girare il dado dell'anello di 45° in senso orario.

9 Spingerlo sulla parte frontale del corpo.

10 Girarlo di 45° in senso antiorario, per bloccarlo al suo posto.

11 Ruotare il corpo fino a quando il tubo di inserimento rimane in posizione verticale.

12 Ora ruotarlo di 45° in senso orario, per incastrare i raccordi a baionetta all'interno del gruppo del motore.

immagini		
1 linguetta	8 raccordo a baionetta	16 gruppo del motore
2 scanalature	9 supporto	17 chiave
3 lame	10 corpo	18 ugello
4 affettatrice	11 tubo di inserimento	19 albero
5 grattugia a grana grossa	12 guide	lavabile in lavastoviglie
6 grattugia a grana fine	13 spingitore	
7 dado dell'anello	14 coperchio	
	15 interruttore	

13 Ruotarlo di 45° in senso antiorario, per bloccarlo al suo posto.
14 Montare il coperchio nello spingitore e inserire lo spingitore nel tubo di inserimento.

IN USO

✵ Non tenere in funzione il motore per più di 2 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 2 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 2 minuti per farlo recuperare.
15 Tagliare il cibo in una forma tale che possa passare attraverso il tubo di inserimento (48x40mm).
16 Inserire la spina nella presa di corrente.
17 Posizionare il pulsante su **|**.
18 Togliere lo spingitore e lasciar scivolare gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
19 Rimettere lo spingitore e utilizzarlo per premere delicatamente gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.

SMONTAGGIO

20 Spegnere l'apparecchio (◯) e scollegarlo dalla presa di corrente.
21 Ruotare il corpo di 45° in senso orario, per sganciare i raccordi a baionetta e staccarlo dal gruppo del motore.
22 Girare il dado dell'anello di 45° in senso orario.
23 Staccarlo dal corpo.
24 Spingere la parte posteriore del supporto verso il corpo, poi capovolgere il supporto.
25 Mettere il supporto in posizione verticale sulla superficie di lavoro.
26 Premere la linguetta sull'estremità stretta della lama verso l'estremità larga del supporto, per smontarla dal supporto, poi staccarla.
27 Ruotare il supporto, poi smontare la seconda lama.

CONSERVAZIONE

28 Le lame possono essere conservate nelle guide all'interno dello spingitore – con l'estremità stretta rivolta verso il basso.

RUMORE

29 Se trovate che l'apparecchio sia rumoroso, il rullo potrebbe sfregare contro l'anello di blocco.
30 Applicare un po' di olio di cottura nella parte interna dell'anello di blocco prima che si fissi con l'uso.

DESSERT FREDDI

MONTAGGIO

1 Spegnere l'apparecchio (◯) e scollegarlo dalla presa di corrente.
2 Spingere l'albero nel corpo.
3 Avvitare l'ugello sull'estremità filettata del corpo.
✵ Trattandosi di una filettatura a sinistra, si avvita in senso antiorario.
4 L'avvitatura deve essere effettuata a mano – non utilizzare la chiave.
5 Ruotare il corpo fino a quando il tubo di inserimento rimane in posizione verticale.
6 Ora ruotarlo di 45° in senso orario, per incastrare i raccordi a baionetta all'interno del gruppo del motore.
7 Ruotarlo di 45° in senso antiorario, per bloccarlo al suo posto.

8 Inserire lo spingitore nel tubo di inserimento.

COME FUNZIONA - IN BREVE

9 Prepara un dessert semi-solido utilizzando la banana congelata come materiale di base, mescolata a frutta congelata per dare sapore.

10 La frutta congelata viene schiacciata per preparare un dessert dolce con una consistenza simile al gelato, ma senza grassi e zuccheri aggiunti.

PREPARAZIONE DELLA FRUTTA

11 Le banane devono essere ben mature - per dare la massima dolcezza, la loro buccia deve essere piena di macchie scure.

12 Sbucciare gli agrumi, dividere in spicchi e togliere i semi.

13 Togliere tutta la pellicina bianca - darebbe al vostro dessert un gusto amaro.

14 Se la frutta ha la pelle, deve essere eliminata, per evitare di ostruire l'ugello.

✵ La pelle delle bacche in genere va bene, ma bisogna assicurarsi che la polpa sia mescolata bene, in modo che la pelle non si ammassi tutta insieme.

15 Tutti i semini, i semi e i noccioli devono essere eliminati - alcuni hanno un gusto cattivo, altri sono velenosi, la maggior parte potrebbero ostruire o addirittura rompere l'ugello.

16 Non utilizzare i melograni - i semi danneggerebbero l'ugello.

17 Non utilizzare la frutta secca - danneggerebbe l'ugello.

18 Se si desidera utilizzare la frutta secca, mescolarla alla polpa dopo, o utilizzarla come guarnizione.

CONGELAMENTO DELLA FRUTTA

19 Tagliare la frutta a pezzetti.

20 Asciugare i pezzetti di frutta con della carta da cucina.

21 Congelare i pezzetti di frutta su un vassoio (l'ideale sarebbe per tutta la notte).

22 Una volta congelata, la frutta può essere messa in un sacchetto, contrassegnato e conservato nel congelatore per poterla utilizzare in futuro, o essere schiacciata subito.

MISCELAZIONE DELLA FRUTTA

23 Ci sono due modi per mescolare la frutta:

1) Spaccare le banane, tagliare l'altra frutta in pezzetti di 40mm, in modo che possa entrare nel tubo di inserimento, congelarla, inserirla separatamente lungo il tubo di inserimento e mescolare la polpa in una ciotola.
2) Tagliare tutto in piccoli pezzi (di 15-20mm), congelarli, quindi riempire il tubo di inserimento con manciate di pezzetti mixati, in modo che la polpa fuoriesca dall'ugello già mixata.

24 Provare in entrambi i modi - anche con lo stesso tipo di frutta, si otterranno sapori diversi.

25 Per una polpa leggermente più molle, lasciare che i pezzetti di frutta si scongelino per 5-10 minuti prima di spappolarsi.

SORBETTO/GRANITA

26 Se si sceglie un frutto o una bacca particolarmente succosi e si utilizza l'apparecchio senza la banana, si otterrà qualcosa che sarà nell'aspetto e nel gusto a metà strada tra il sorbetto e la granita.

IN USO

✵ Non tenere in funzione il motore per più di 1 minuto, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 1 minuto, spegnere l'apparecchio per almeno altri 2 minuti per lasciare raffreddare il motore.

27 Mettere una ciotola sotto l'ugello.

28 Inserire la spina nella presa di corrente.

29 Posizionare il pulsante su **|**.

30 Togliere lo spingitore e lasciar scivolare gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.

31 Rimettere lo spingitore e utilizzarlo per premere delicatamente gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
32 Appena finito, spostare l'interruttore sullo ◯ e disconnettere l'apparecchio.

SMONTAGGIO

33 Spegnere l'apparecchio (◯) e scollegarlo dalla presa di corrente.
34 Ruotare il corpo di 45° in senso orario, per sganciare i raccordi a baionetta e staccarlo dal gruppo del motore.
35 Svitare l'ugello dall'estremità del corpo.
✸ Trattandosi di una filettatura a sinistra, si svita in senso orario.
36 Se è stretto, potrebbe essere necessario utilizzare la chiave.
37 Estrarre l'albero dal corpo.

CURA E MANUTENZIONE

1 Spegnere l'apparecchio (◯) e scollegarlo dalla presa di corrente.
2 Passare un panno pulito inumidito sull'esterno del gruppo del motore.
3 Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo, sciacquare bene, fare scolare e lasciare asciugare.
Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
4 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
5 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

MACCHIATURA

6 I carotenoidi, che oltre che nelle carote si trovano in molti altre verdure, possono macchiare seriamente e con macchie che è impossibile rimuovere. Non c'è bisogno di preoccuparsi, ciò non compromette in alcun modo il funzionamento dell'apparecchio.
7 Si consiglia di frizionare con olio da cucina sulle macchie poco prima di lavarle.
8 Pulire le parti interessate in lavastoviglie può ridurre le macchie.

INCEPPAMENTO

9 Spegnere l'apparecchio (◯) e scollegarlo dalla presa di corrente.
10 Smontare l'apparecchio, pulirlo, assemblarlo e ricominciare.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

ricetta

2	banane	1	mango				
2	banane	200g	mirtilli				
2	banane	8-12	ciliegie				
2	banane	1	mela				
2	banane	70g	mirtilli	70g	fragole	70g	more
2	banane	50g	cioccolato				

✸ Il cioccolato deve essere grattugiato, per evitare che l'apparecchio si rompa.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1 Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

- No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

2 Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

3 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

4 Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

No sumerja la unidad motora en líquidos.

5 No utilice los dedos o cubiertos para empujar los alimentos a través del tubo, utilice sólo el accesorio para empujar.

6 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.

7 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

solo para uso doméstico

CORTAR /RALLAR

MONTAJE

1 Apague el aparato (◯) y desenchúfelo.

2 Elija el juego de accesorios de corte que necesite: cortador, rallador grueso, rallador fino.

No intente encajar los accesorios de corte en su soporte mientras estén en posición de uso: corre el riesgo de cortarse.

3 Mantenga el soporte de los accesorios de corte en posición vertical sobre la superficie de trabajo.

4 Encaje las lengüetas situadas en el extremo ancho del accesorio de corte en las ranuras del extremo ancho del soporte de los accesorios de corte.

5 Presione la lengüeta situada en el extremo estrecho del accesorio de corte hasta encajarla en el extremo estrecho del soporte de los accesorios de corte.

6 Gire el soporte y encaje el segundo accesorio de corte.

7 Deslice el soporte de los accesorios de corte dentro de la unidad principal.

8 Gire la tuerca anular 45º en el sentido de las agujas del reloj.

9 Empújela hacia la parte frontal de la unidad principal.

10 Gírela 45º en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta encajarla en su sitio.

11 Gire la unidad principal hasta que el tubo quede en posición vertical.

12 A continuación, gírela 45° hacia la derecha hasta que los cierres de bayoneta encajen en la unidad motora.

ilustraciones	8 cierre de bayoneta	15 interruptor
1 lengüeta	9 soporte (de los accesorios de corte)	16 unidad motora
2 ranuras	10 unidad principal	17 llave de ajuste
3 accesorios de corte	11 tubo	18 boquilla
4 cortador	12 guías	19 eje
5 rallador grueso	13 accesorio para empujar	apto para lavavajillas
6 rallador fino	14 tapa	
7 tuerca anular		

13 Gírela 45° hacia la izquierda para que quede asegurada en su sitio.
14 Ponga la tapa en el accesorio para empujar y deje caer éste dentro del tubo.

USO

✸ No haga funcionar el motor constantemente por más de 2 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 2 minutos, apáguelo como mínimo 2 minutos para que se recupere.
15 Corte los alimentos en una forma adecuada para que entren en el tubo (48x40mm).
16 Enchufe el aparato a la corriente.
17 Mueva el interruptor a **|**.
18 Extraiga el accesorio para empujar e introduzca los ingredientes a través del tubo.
19 Vuelva a colocar el accesorio para empujar y utilícelo para empujar los ingredientes paulatinamente a través del tubo.

DESMONTAJE

20 Apague el aparato (◯) y desenchúfelo.
21 Gire la unidad principal 45° a la derecha para liberar los cierres y extráigala de la unidad motora.
22 Gire la tuerca anular 45º en el sentido de las agujas del reloj.
23 Levántela hasta separarla de la unidad principal.
24 Empuje la parte trasera del soporte de los accesorios de corte hacia la unidad principal y, a continuación, retire el soporte inclinándolo.
25 Mantenga el soporte de los accesorios de corte en posición vertical sobre la superficie de trabajo.
26 Presione la lengüeta situada en el extremo estrecho del accesorio de corte hacia el extremo ancho del soporte de los accesorios de corte para separar el accesorio del soporte y retire a continuación el accesorio.
27 Gire el soporte y retire el segundo accesorio de corte.

ALMACENAMIENTO

28 Puede guardar los accesorios de corte, con el extremo estrecho hacia abajo, en las guías situadas dentro del accesorio para empujar.

RUIDO

29 Si el aparato hace ruido, puede deberse a que el cono de corte roza con la tuerca anular.
30 Para resolver este inconveniente, ponga un poco de aceite de cocina en el interior de la tuerca anular antes de usar el aparato.

POSTRES HELADOS

MONTAJE

1 Apague el aparato (◯) y desenchúfelo.
2 Empuje el eje hasta introducirlo en la unidad principal.
3 Enrosque la boquilla en el extremo con rosca de la unidad principal.
✸ La rosca va hacia la izquierda, por lo que tendrá que enroscarla en sentido contrario a las agujas del reloj.
4 Enrosque la boquilla a mano; no utilice la llave de ajuste.

5 Gire la unidad principal hasta que el tubo quede en posición vertical.
6 A continuación, gírela 45° hacia la derecha hasta que los cierres de bayoneta encajen en la unidad motora.
7 Gírela 45° hacia la izquierda para que quede asegurada en su sitio.
8 Coloque el accesorio para empujar dentro del tubo.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

9 El aparato prepara un postre semi sólido empleando el plátano como ingrediente base, mezclado con frutas congeladas para darle sabor.
10 La fruta congelada se tritura para preparar un postre dulce de consistencia parecida al helado, pero sin grasas ni azúcares añadidos.

PARA PREPARAR LA FRUTA

11 Los plátanos deben estar bien maduros. Cuando la piel se cubre de manchas marrones es cuando más dulces están.
12 Pele los cítricos, divídalos en gajos y quite las pepitas.
13 Quite todo rastro de la piel blanca bajo la cáscara, ya que da al postre un sabor amargo.
14 Si la fruta tiene piel, pélela para que la piel no bloquee la boquilla.
✵ La piel de fresas, frambuesas y frutos similares no presenta problemas por lo general, aunque debe asegurarse de que la pulpa quede bien mezclada para la piel no forme grumos.
15 Debe quitar todas las pepitas, semillas y huesos: algunos dan mal sabor, otros son tóxicos y casi todos ellos pueden bloquear o incluso romper la boquilla.
16 No utilice granadas: sus pepitas dañan la boquilla.
17 No utilice nueces: dañan la boquilla.
18 Si quiere utilizar nueces, mézclelas más adelante con la pulpa, o utilícelas para adornar el postre por encima.

PARA CONGELAR LA FRUTA

19 Corte la fruta en pedazos.
20 Seque los pedazos con papel de cocina.
21 Congele los pedazos en una bandeja (preferiblemente durante la noche).
22 Una vez congelada, se puede meter la fruta en bolsas, etiquetar estas y guardarlas en el congelador para usarlas en el futuro, o bien puede triturarse directamente.

PARA MEZCLAR LA FRUTA

23 La fruta puede mezclarse de dos maneras:
   1) Partir los plátanos, cortar las demás frutas en pedazos de 40 mm de grosor par que quepan en el tubo, congelarlos, introducirlos por separado en el tubo y mezclar la pulpa en un recipiente.
   2) Cortar todo en pedazos pequeños (15-20 mm), congelarlos y, a continuación, introducir en el tubo tandas de pedazos de fruta mezclados, para que así la pulpa salga ya mezclada de la boquilla.
24 Pruebe ambos métodos; incluso utilizando las mismas frutas obtendrá un sabor diferente.
25 Para obtener una pulpa más suave, deje descongelar los trozos de fruta durante 5-10 minutos antes de preparar la pulpa.

SORBETES/GRANIZADOS

26 Si escoge una fruta especialmente jugosa y utiliza el aparato sin añadir plátano, tendrá como resultado un postre con apariencia, gusto y textura a medio camino entre un sorbete y un granizado.

USO

✵ No haga funcionar el motor durante más de 1 minuto, ya que puede sobrecalentarse. Después de 1 minuto, apague el motor durante 2 minutos como mínimo para dejar que se enfríe.

27 Coloque un recipiente debajo de la boquilla.
28 Enchufe el aparato a la corriente.
29 Mueva el interruptor a **|**.
30 Extraiga el accesorio para empujar e introduzca los ingredientes a través del tubo.
31 Vuelva a colocar el accesorio para empujar y utilícelo para empujar los ingredientes paulatinamente a través del tubo.
32 Cuando haya terminado, mueva el interruptor a la posición ◯ y desenchufe el aparato.

DESMONTAJE

33 Apague el aparato (◯) y desenchúfelo.
34 Gire la unidad principal 45° a la derecha para liberar los cierres y extráigala de la unidad motora.
35 Desenrosque la boquilla del extremo de la unidad principal.
✸ La rosca va hacia la izquierda, por lo que tendrá que desenroscarla en el sentido de las agujas del reloj
36 Si está muy apretada, puede utilizar la llave de ajuste.
37 Tire del eje hacia afuera hasta separarlo de la unidad principal.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1 Apague el aparato (◯) y desenchúfelo.
2 Limpie la parte exterior de la unidad motora con un paño húmedo limpio.
3 Lave las partes extraíbles con agua caliente jabonosa, aclárelas bien, escúrralas y déjelas secar al aire.
Puede lavar estas piezas en el lavajillas.
4 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
5 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

MANCHAS

6 Los carotenoides, que pueden encontrarse en muchas legumbres además de las zanahorias, pueden manchar mucho. Estas manchas pueden ser imposibles de limpiar. No se preocupe, esto no afectará el funcionamiento del aparato.
7 Es conveniente frotar las manchas con aceite de cocinar inmediatamente antes del lavado.
8 Las manchas desaparecerán más fácilmente si limpia las piezas sucias en el lavavajillas.

OBSTRUCCIÓN

9 Apague el aparato (◯) y desenchúfelo.
10 Desmonte el aparato, límpielo, monte las piezas y vuélvalo a usar.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

recetas

2	plátanos	1	mango					
2	plátanos	200g	arándanos					
2	plátanos	8-12	cerezas					
2	plátanos	1	manzana					
2	plátanos	70g	arándanos	70g	fresas		70g	moras
2	plátanos	50g	chocolate					

✸ El chocolate debe usarse siempre rallado para no dañar el aparato.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

1 Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

- As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

2 Desligue o aparelho da corrente elétrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

3 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

4 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

Não coloque a unidade motora em líquidos.

5 Não utilize os dedos ou talheres para empurrar os alimentos pelo cano – apenas o empurrador.

6 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.

7 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

apenas para uso doméstico

CORTAR/RALAR

MONTAGEM

1 Desligue o aparelho (◯) e desligue-o da corrente.

2 Escolha um par de elementos de corte de que necessita - cortador, ralador largo, ralador fino.

Não tente colocar os elementos de corte no suporte dos elementos de corte ao segurar na posição de operação, pois é provável que se corte.

3 Posicione o suporte dos elementos de corte na vertical sobre a bancada.

4 Encaixe as patilhas da extremidade larga do elemento de corte nas ranhuras da extremidade larga do suporte dos elementos de corte.

5 Prima a patilha da extremidade estreita do elemento de corte no espaço da extremidade estreita do suporte dos elementos de corte.

6 Vire o suporte dos elementos de corte e, em seguida, encaixe o segundo elemento de corte.

7 Deslize o suporte dos elementos de corte para o interior do corpo.

8 Rode a porca de olhal 45° para a direita.

9 Empurre-a para a parte frontal do corpo.

10 Rode-a 45° para a esquerda para a bloquear no sítio.

11 Rode o corpo até o cano ficar na vertical.

12 Em seguida, rode-o 45° para a direita para encaixar os encaixes de baioneta no interior da unidade motora.

13 Rode-o 45° para a esquerda para o bloquear no sítio.

14 Instale a tampa pequena no empurrador e coloque-o dentro do cano.

esquemas		
1 patilha	8 encaixes de baioneta	15 interruptor
2 ranhuras	9 suporte dos elementos de corte	16 unidade motora
3 elementos de corte	10 corpo	17 chave de ajuste
4 cortador	11 cano	18 bocal
5 ralador largo	12 guias	19 eixo
6 ralador fino	13 empurrador	lavável na máquina
7 porca de olhal	14 tampa pequena	

UTILIZAÇÃO

✸ Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 2 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 2 minutos, desligue-o pelo menos durante 2 minutos para ele recuperar.

15 Corte os alimentos num formato que possa descer pelo cano (48x40mm).
16 Ligue a ficha à tomada elétrica.
17 Passe o interruptor para **|**.
18 Retire o empurrador e deite os ingredientes pelo cano.
19 Volte a colocar o empurrador e utilize-o para empurrar os ingredientes cuidadosamente pelo cano.

DESMONTAGEM

20 Desligue o aparelho (◯) e desligue-o da corrente.
21 Rode o corpo 45° para a direita para desencaixar os encaixes de baioneta, e puxe-o para fora da unidade motora.
22 Rode a porca de olhal 45° para a direita.
23 Erga-a para fora do corpo.
24 Empurre a parte posterior do suporte dos elementos de corte na direção do corpo e, em seguida, retire o suporte dos elementos de corte inclinando-o.
25 Posicione o suporte dos elementos de corte na vertical sobre a bancada.
26 Prima a patilha na extremidade estreita do elemento de corte na direção da extremidade larga do suporte dos elementos de corte, para retirar o elemento do suporte e, em seguida, retire o elemento de corte levantando-o.
27 Rode o suporte dos elementos de corte e, em seguida, retire o segundo elemento de corte.

ARMAZENAMENTO

28 Poderá armazenar os elementos de corte nas guias no interior do empurrador. Encaixam com a extremidade estreita posicionada para baixo.

RUÍDO

29 Se considerar o aparelho ruidoso, o elemento de corte poderá estar a roçar contra a porca de olhal.
30 Aplicar um pouco de óleo de cozinha no interior da porca de olhal, antes da utilização, poderá resolver este problema.

SOBREMESAS CONGELADAS

MONTAGEM

1 Desligue o aparelho (◯) e desligue-o da corrente.
2 Empurre o eixo para o interior do corpo.
3 Enrosque o bocal na extremidade roscada do corpo.

✸ É uma extremidade concebida para a esquerda, por isso enrosca-se para a esquerda.

4 Deve apertar à mão, não use a chave de ajuste.
5 Rode o corpo até o cano ficar na vertical.
6 Em seguida, rode-o 45° para a direita para encaixar os encaixes de baioneta no interior da unidade motora.

7 Rode-o 45° para a esquerda para o bloquear no sítio.
8 Coloque o empurrador no cano.

COMO FUNCIONA – RESUMO

9 Cria uma sobremesa semissólida se usar banana congelada como base, misturada com fruta congelada para conferir sabor.
10 A fruta congelada é esmagada para criar uma sobremesa doce com uma consistência semelhante à do gelado, mas sem gordura ou açúcar adicionados.

PREPARAR A FRUTA

11 As bananas devem estar completamente maduras. Para doçura máxima, a pele das bananas deve estar coberta de manchas escuras.
12 Descasque os citrinos, separe-os em segmentos e remova as sementes.
13 Remova todos os vestígios de semente ou caroço, pois poderá dar um sabor amargo à sua sobremesa.
14 Se a fruta tiver pele, esta deve ser removida para evitar entupimentos no bocal.
✵ Regra geral, a pele de frutos vermelhos pode ser utilizada, mas certifique-se de que a polpa está bem misturada, de modo que a pele não fique toda agregada.
15 Todas as pevides, sementes e caroços devem ser removidos, pois alguns têm sabor desagradável, outros são venenosos e a maioria entupirá ou poderá até partir o bocal.
16 Não use romãs, pois as sementes danificarão o bocal.
17 Não use frutos de casca rija, etc., pois danificarão o bocal.
18 Se quiser usar frutos de casca rija, poderá misturá-los na polpa a seguir ou como topping.

CONGELAR A FRUTA

19 Corte a fruta em pedaços.
20 Seque os pedaços com papel de cozinha.
21 Congele os pedaços num tabuleiro (durante a noite é o ideal).
22 Quando congelada, a fruta pode ser colocada em sacos, marcada e guardada no congelador para uso futuro ou esmagada de imediato.

MISTURAR A FRUTA

23 Há duas formas de misturar a fruta:
   1) Corte as bananas longitudinalmente, corte os outros frutos em pedaços de 40 mm para que caibam no cano, congele-os, coloque-os no cano separadamente e misture a polpa numa tigela.
   2) Corte tudo em pedaços pequenos (15-20 mm), congele-os e, em seguida, coloque-os no cano com punhados de pedaços misturados para que a polpa saia pelo bocal já misturada.
24 Tente ambos os métodos, pois mesmo fazendo-o com os mesmos frutos, o sabor será diferente.
25 Para uma polpa ligeiramente mais suave, deixe os pedaços de fruta descongelarem durante 5-10 minutos antes de fazer a polpa.

SORVETE/GRANIZADO

26 Se escolher um fruto ou fruto vermelho particularmente suculento, e usar o aparelho sem a banana, produzirá algo com o aspeto, o sabor e a textura a meio caminho entre um sorvete e um granizado.

UTILIZAÇÃO

✵ Não ponha o motor a funcionar por um período superior a 1 minuto, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 1 minuto, desligue-o pelo menos durante 2 minutos para o deixar arrefecer.
27 Coloque uma tigela sob o bocal.
28 Ligue a ficha à tomada elétrica.
29 Passe o interruptor para **|**.

30 Retire o empurrador e deite os ingredientes pelo cano.
31 Volte a colocar o empurrador e utilize-o para empurrar os ingredientes cuidadosamente pelo cano.
32 Quando terminar, mova o interruptor para ◯ e desligue o aparelho da corrente.

DESMONTAGEM

33 Desligue o aparelho (◯) e desligue-o da corrente.
34 Rode o corpo 45° para a direita para desencaixar os encaixes de baioneta, e puxe-o para fora da unidade motora.
35 Desenrosque o bocal da extremidade do corpo.
✵ É uma extremidade concebida para a esquerda, por isso desenrosca-se para a direita.
36 Se estiver muito apertado, poderá ter de usar a chave de ajuste.
37 Puxe o eixo para fora do corpo.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

1 Desligue o aparelho (◯) e desligue-o da corrente.
2 Limpe a superfície externa da unidade motora com um pano limpo e seco.
3 Lave as peças removíveis em água morna com detergente, enxagúe bem, escoe e seque ao ar.
Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
4 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
5 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

MANCHAS

6 Carotenóides, que se encontram em muitos outros vegetais além das cenouras, podem causar manchas difíceis. Estas manchas podem ser impossíveis de remover. Não se preocupe, pois não afectam o funcionamento do aparelho.
7 Esfregar as manchas com óleo alimentar imediatamente antes de lavar poderá facilitar.
8 Lavar as peças afectadas na máquina de lavar loiça poderá reduzir a formação de manchas.

ENCRAVAMENTO

9 Desligue o aparelho (◯) e desligue-o da corrente.
10 Desmonte o aparelho, limpe-o, monte-o e comece novamente.

PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

receitas

2	bananas	1	manga				
2	bananas	200g	amoras				
2	bananas	8-12	cerejas				
2	bananas	1	maçã				
2	bananas	70g	amoras	70g	morangos	70g	amoras
2	bananas	50g	chocolate				

✵ O chocolate deverá ser ralado para evitar danificar o aparelho.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

1 Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

- Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.
- Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

2 Tag apparatets stik ud inden du samler, adskiller eller rengør det.

3 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

4 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

Læg ikke motorenheden i væske.

5 Brug ikke fingrene eller et redskab til at skubbe ingredienser ned i røret med – kun skubberen.

6 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

7 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug

SKIVESKÆRING/RIVNING

SAMLING

1 Sluk for apparatet (◯) og tag stikket ud.

2 Vælg den skærer, du skal bruge – skivejern, groft rivejern, fint rivejern.

Forsøg ikke at montere skærerne på holderen til skærerne, mens du holder den i brugsposition – du vil sikkert skære dig.

3 Stil i stedet holderen til skærerne oprejst på køkkenbordet.

4 Sæt tapperne på den brede ende af skæreren ind i sprækkerne i enden af holderen til skærerne.

5 Tryk tappen på den smalle ende af skæreren ind i åbningen i den smalle ende af holderen til skærerne.

6 Holderen til skærerne drejes nu rundt og den anden skærer monteres.

7 Skub holderen til skærerne ind i hoveddelen.

8 Ringmøtrikken drejes 45° rundt med uret.

9 Tryk den fast foran på hoveddelen.

10 Drej den 45° imod urets retning for at låse den på plads.

11 Drej hoveddelen indtil røret står lodret.

12 Drej den nu 45° med urets retning for at få bajonetgrebet til at falde i hak inden i motorenheden.

13 Drej den 45° imod urets retning for at låse den på plads.

tegninger		
1 tapper	8 bajonetgreb	16 motorenhed
2 sprækker	9 holder til skærere	17 skruenøgle
3 skærere	10 hoveddel	18 tud
4 skivejern	11 rør	19 skaft
5 groft rivejern	12 riller	tåler opvaskemaskine
6 fint rivejern	13 skubber	
7 ringmøtrik	14 låg	
	15 afbryderknap	

14 Sæt låget på skubberen og dump skubberen ned i røret.

BRUG

✸ Lad ikke motoren køre i mere end 2 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 2 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 2 minutter.

15 Skær maden i former, som kan gå ned i røret (48x40mm).
16 Tilslut apparatet til strøm.
17 Skub afbryderknappen over på **|**.
18 Fjern skubberen og lad ingredienserne falde ned i røret.
19 Sæt skubberen tilbage og brug den til at skubbe ingredienserne forsigtigt ned i røret med.

ADSKILLELSE

20 Sluk for apparatet (◯) og tag stikket ud.
21 Drej hoveddelen 45° med urets retning for at frigøre bajonetgrebet, træk det af motorenheden.
22 Ringmøtrikken drejes 45° rundt med uret.
23 Tag den af hoveddelen.
24 Skub på den bagerste del af holderen til skærerne imod hoveddelen, og vip derefter holderen til skærerne ud.
25 Stil i stedet holderen til skærerne oprejst på køkkenbordet.
26 Tryk tappen i den smalle ende af skæreren imod den brede ende af holderen til skærerne for at frigøre den fra holderen til skærerne, tag dernæst skæreren ud.
27 Holderen til skærerne drejes nu rundt og den anden skærer tages af.

OPBEVARING

28 Du kan opbevare skærerne i rillerne inden i skubberen – de skal sættes ned med den smalle ende først.

STØJ

29 Hvis du synes, apparatet støjer, kan det være fordi, skæret gnider imod ringmøtrikken.
30 Nogle dråber madolie på ringmøtrikkens inderside inden brug burde afhjælpe dette.

FROSNE DESSERTER

SAMLING

1 Sluk for apparatet (◯) og tag stikket ud.
2 Tryk skaftet ind i hoveddelen.
3 Tuden skrues på den ende af hoveddelen, som har gevind.
✸ Det er et venstregevind, så man skal skrue mod uret.
4 Det skal kun strammes med hænderne – brug ikke skruenøglen.
5 Drej hoveddelen indtil røret står lodret.
6 Drej den nu 45° med urets retning for at få bajonetgrebet til at falde i hak inden i motorenheden.
7 Drej den 45° imod urets retning for at låse den på plads.
8 Lad skubberen falde ned i røret.

SÅDAN VIRKER DEN – I KORTE TRÆK

9 Du får en halvhård dessert ved at bruge frosne bananer som strukturgivende materiale, bland frosne frugter i for at give mere smag.

10 De frosne frugter moses for at få en sød dessert med en konsistent, som minder om is, men uden tilsat fedt eller sukker.

KLARGØRING AF FRUGTER

11 Bananerne skal være helt modne – for at opnå mest mulig sødme, skrællen skal være fyldt med små brune pletter.

12 Citrusfrugterne skal skrælles, deles i både og udkernes.

13 Alle hvide hinder skal fjernes, da de vil give din dessert en bitter smag.

14 Hvis frugten har skræl, skal den skrælles, for at undgå at tilstoppe tuden.

✵ Skindet på bær er normalt i OK, men sørg for at frugtkødet blandes godt, så skindet ikke klumper sammen.

15 Alle kerner, frø og sten skal fjernes – nogle smager grimt, andre er giftige og de fleste vil tilstoppe eller ligefrem knække tuden.

16 Undlad at bruge granatæbler – kernerne vil beskadige tuden.

17 Undlad at bruge nødder – de vil beskadige tuden.

18 Hvis du vil bruge nødder, skal de blandes sammen med frugtkødet bagefter, eller bruges som drys.

FRYSNING AF FRUGTER

19 Skær frugten i mindre stykker.

20 Tør stykkerne med køkkenrulle.

21 Frys stykker ned på en bakke (natten over er ideelt).

22 Når frugten er frosset, kan den kommes i poser, mærkes og opbevares i fryseren til senere brug, eller moses med det samme.

BLANDING AF FRUGTER

23 Frugt kan blandes på to forskellige måder:

1) Split bananerne, skær de andre frugter i 40 mm store stykker, så de netop passer til røret, frys dem ned. Tag dem ud af fryseren og lad dem falde ned i røret. Bland derefter frugtkødet blandes i en skål.
2) Skær alle frugterne i små stykker (15-20 mm), frys dem ned. Tag dem ud af fryseren og lad håndfulde af blandede stykker falde ned i røret, så frugtkødet, som kommer ud ad tuden allerede er blandet.

24 Prøve begge måder – også med de samme frugter, du kan helt sikkert smage forskel.

25 Ønsker du lidt blødere frugtkød, kan du lade stykkerne tø op i 5-10 minutter, inden de moses i apparatet.

SORBET/GRANITA

26 Hvis du vælger meget saftige frugter eller bær, og ikke tilsætter banan, vil resultatet blive noget, som ligner, smager og minder om en mellemting mellem sorbet og granita.

BRUG

✵ Kør ikke med motoren i over 1 minut, da den så kan blive overophedet. Efter 1 minut slukkes den i mindst 2 minutter, for at lade motoren køle af.

27 Sæt en skål under tuden.

28 Tilslut apparatet til strøm.

29 Skub afbryderknappen over på **|**.

30 Fjern skubberen og lad ingredienserne falde ned i røret.

31 Sæt skubberen tilbage og brug den til at skubbe ingredienserne forsigtigt ned i røret med.

32 Sæt afbryderknappen på ◯ og tag apparatets stik ud, når du er færdig.

ADSKILLELSE

33 Sluk for apparatet (◯) og tag stikket ud.
34 Drej hoveddelen 45° med urets retning for at frigøre bajonetgrebet, træk det af motorenheden.
35 Skru tuden af hoveddelens ende.
✸ Det er et højregevind, så man skal skrue med uret.
36 Hvis det er stramt, kan du bruge skruenøglen.
37 Træk skaftet ud af hoveddelen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1 Sluk for apparatet (◯) og tag stikket ud.
2 Tør ydersiden af blenderglasset over med en fugtig klud.
3 Vask de aftagelige dele af i varmt sæbevand, skyl godt, afdryp og lufttør.
Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.
4 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
5 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

STÆNK

6 Carotenoider, som findes i en lang række grønsager som fx gulerødder, kan give alvorlig misfarvning. Det er ikke altid muligt at fjerne denne misfarvning. Der er ingen grund til at bekymre sig over det, det påvirker på ingen måde apparatets funktionalitet.
7 Det kan hjælpe at gnide pletterne med madolie lige inden opvask.
8 Rengøring af plettede dele i opvaskeren kan mindske pletterne.

BLOKERING

9 Sluk for apparatet (◯) og tag stikket ud.
10 Adskil apparatet, rengør det, saml det, og start igen.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

opskrifter

2	bananer	1	mango					
2	bananer	200g	blåbær					
2	bananer	8-12	kirsebær					
2	bananer	1	æble					
2	bananer	70g	blåbær	70g	jordbær		70g	solbær
2	bananer	50g	chokolade					

✸ Chokolade skal altid rives, for at undgå at ødelægge apparatet.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

1 Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.

- Barn får inte använda eller leka med apparaten.
- Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

2 Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

3 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

4 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.

5 Använd inte fingrarna eller knivar till att föra ingredienserna genom inmatningsröret – endast inmataren ska användas.

6 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.

7 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

SKÄRA/RIVA

MONTERING

1 Stäng av apparaten(◯) och dra ur sladden.

2 Använd de två riv/skärinsatser som du behöver – skärinsats, rivinsats (grovrivning) eller rivinsats (finrivning).

Försök inte att montera riv/skärinsatserna på hållaren när apparaten är i gång för då kommer du ganska säkert att skära dig.

3 Ställ hållaren på arbetsbänken i upprätt läge.

4 Sätt in tapparna på den breda änden av riv/skärinsatsen i spåren på den breda änden av hållaren.

5 Tryck tappen på den smala änden av riv/skärinsatsen på plats på den smala änden av hållaren.

6 Vrid på hållaren och montera den andra skär/rivinsatsen.

7 Skjut in hållaren i huvudenhet.

8 Vrid låsringen 45° medurs.

9 Skjut den mot framsidan på huvudenhet.

10 Lås fast den genom att vrida den 45° moturs.

11 Vrid huvudenheten så att inmatningsröret står lodrätt.

12 Vrid sedan huvudenheten 45° medurs och passa in bajonettfattningarna inuti motorenheten.

bilder		
1 tapp	8 bajonettfattning	16 motorenhet
2 spår	9 hållare	17 ringnyckel
3 riv-/skärinsatser	10 huvudenhet	18 munstycke
4 skärinsats	11 inmatningsrör	19 axel
5 rivinsats (grovrivning)	12 inskärningar	kan diskas i diskmaskin
6 rivinsats (finrivning)	13 inmatare	
7 låsring	14 lock	
	15 strömbrytare	

13 Vrid sedan huvudenheten 45° moturs för att låsa den på plats.
14 Sätt på locket till inmataren och för ned inmataren i inmatningsröret.

ANVÄNDA

✸ Låt inte motorn gå mer än 2 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 2 minuter innan den används igen.
15 Skär upp ingredienserna så att de kan passera genom inmatningsröret (48x40mm).
16 Sätt stickproppen i väggkontakten.
17 Vrid strömbrytaren till **|**.
18 Ta ut inmataren och tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret.
19 Sätt tillbaka inmataren och använd den till att försiktigt föra ingredienserna genom inmatningsröret.

DEMONTERING

20 Stäng av apparaten(◯) och dra ur sladden.
21 Vrid huvudenheten 45° medurs för att lösgöra bajonettfattningarna och frigöra huvudenheten från motorenheten.
22 Vrid låsringen 45° medurs.
23 Ta ut den från huvudenhet.
24 Skjut hållarens bakre del mot huvudenhet och ta sedan ut hållaren.
25 Ställ hållaren på arbetsbänken i upprätt läge.
26 Tryck tappen på den smala änden av riv/skärinsatsen mot hållarens breda ände för att lösgöra den från hållaren och ta sedan bort riv/skärinsatsen.
27 Vrid på hållaren och ta sedan bort den andra riv/skärinsatsen.

FÖRVARING

28 Du kan förvara riv/skärinsatserna i inskärningarna inuti inmataren – sätt fast dem med den smala änden nedåt.

BULLER

29 Om du tycker att apparaten bullrar onormalt högt kan det bero på att riv-/skärinsatsen skrapar mot låsringen.
30 Om man stryker lite matolja på låsringens insida brukar problemet lösas.

FRYSTA DESSERTER

MONTERING

1 Stäng av apparaten(◯) och dra ur sladden.
2 Skjut in axeln i tillbehörets huvudenhet.
3 Skruva fast munstycket på den gängade änden av huvudenhet.
✸ Det är vänstergängat så det ska skruvas fast moturs.
4 Använd inte ringnyckeln utan bara handkraft.
5 Vrid huvudenheten så att inmatningsröret står lodrätt.
6 Vrid sedan huvudenheten 45° medurs och passa in bajonettfattningarna inuti motorenheten.
7 Vrid sedan huvudenheten 45° moturs för att låsa den på plats.
8 Skjut in inmataren i inmatningsröret.

SÅ FUNGERAR DET – KORT BESKRIVNING

9 Laga semifreddo med frysta bananer som huvudingrediens och blanda ned fryst frukt för smakens skull.

10 Mosad fryst frukt ger en söt dessert med en konsistens som liknar glass men utan någon tillsats av fett eller socker.

FÖRBEREDA FRUKTEN

11 Använd helt mogna bananer – skalet bör vara lite brunfläckigt för att de ska vara så söta som möjligt.

12 Skala citrusfrukter, dela dem i klyftor och ta bort kärnorna.

13 Ta bort den vita delen av skalet.– det kan smaka bittert.

14 Ta bort eventuella skal eller hinnor, för att undvika att de fastnar munstycket.

✵ Bär behöver i regel inte skalas men se till att fruktköttet blir ordentligt mosat så att skalet inte klumpar ihop sig.

15 Ta bort alla kärnor, frön och stenar – dels kan de förstöra smaken eller vara giftiga, dels kan de blockera munstycket och till och med bryta sönder det.

16 Använd inte granatäpplen – kärnorna kan förstöra munstycket.

17 Använd inte nötter – de kan förstöra munstycket.

18 Om du vill ha nötter bör du i så fall blanda dem med fruktköttet efteråt eller använda dem som dekoration.

FRYSA FRUKTEN

19 Dela frukten i bitar.

20 Torka bitarna på hushållspapper.

21 Frys in delarna på en bricka (gärna över natten).

22 Fryst frukt kan paketeras, märkas och förvaras i frysen för framtida bruk eller mosas direkt.

MIXA FRUKTEN

23 Det finns två sätt att mixa frukt:

1) Dela bananerna och skär de andra frukterna i lagom stora bitar (40 mm) för att passa till inmatningsröret, frys dem och lägg ned dem en och en i inmatningsröret och mixa fruktköttet i en skål.

2) Skär allting i små bitar (15–20 mm), frys dem och lägg sedan ned en handfull blandade bitar så att fruktköttet kommer ut färdigmixat från munstycket.

24 Pröva båda sätten – samma frukt kan smaka olika om du mixar på olika sätt.

25 Om du önskar ett något mjukare fruktkött kan du låta bitarna tina 5–10 minuter innan du mosar dem.

SORBET/GRANITA

26 Om du väljer mycket saftiga frukter eller bär och inte använder bananer blir resultatet en dessert med smak, utseende och konsistens mellan sorbet och granita.

ANVÄNDA

✵ Kör inte motorn mer än 1 minut åt gången annars kan den bli för varm. Stäng sedan av under minst 2 minuter så att motorn svalnar.

27 Sätt en skål under munstycket.

28 Sätt stickproppen i väggkontakten.

29 Vrid strömbrytaren till **|**.

30 Ta ut inmataren och tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret.

31 Sätt tillbaka inmataren och använd den till att försiktigt föra ingredienserna genom inmatningsröret.

32 Sätt strömbrytaren på ◯ och dra ut kontakten från vägguttaget efter användning.

DEMONTERING

33 Stäng av apparaten(◯) och dra ur sladden.
34 Vrid huvudenheten 45° medurs för att lösgöra bajonettfattningarna och frigöra huvudenheten från motorenheten.
35 Skruva av munstycket från änden av huvudenhet.
✸ Det är vänstergängat så det ska skruvas av medurs.
36 Om det sitter mycket hårt behöver du kanske använda ringnyckeln.
37 Dra ur axeln från huvudenheten.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1 Stäng av apparaten(◯) och dra ur sladden.
2 Torka utsidan av motorenheten med en ren och fuktig trasa.
3 Diska avtagbara delar med diskmedel i varmt vatten, skölj väl och låt lufttorka.
Dessa delar kan diskas i diskmaskin.
4 Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
5 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.

FLÄCKAR

6 Färgämnet karotenoid som finns i morötter och många andra grönsaker kan åstadkomma besvärliga fläckar. Sådana fläckar kan vara omöjliga att avlägsna men det är ingenting att oroa sig för eftersom de inte påverkar apparatens funktion.
7 Vid behov kan man ofta ta bort fläckar och missfärgningar genom att gnida in hushållsolja precis före diskningen.
8 Fläckar och missfärgning går ibland lättare bort om man diskar i diskmaskin.

BLOCKERING

9 Stäng av apparaten(◯) och dra ur sladden.
10 Ta isär apparaten, rengör den, sätt ihop den och använd den igen.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

recept

2 bananer	1	mango				
2 bananer	200g	blåbär				
2 bananer	8-12	körsbär				
2 bananer	1	äpple				
2 bananer	70g	blåbär	70g	jordgubbar	70g	björnbär
2 bananer	50g	choklad				

✸ Chokladen måste vara riven eller söndersmulad så att apparaten inte förstörs.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

- Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

2 Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

3 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

4 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicepartner eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

Ikke legg motorenheten i væske.

5 Ikke bruk fingrene eller bestikk til å presse maten ned i påfyllingsrøret – bare stapperen.

6 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.

7 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

kun for bruk i hjemmet

SKJÆRING/RIVING

MONTERING

1 Slå apparatet av (◯) og frakople det.

2 Velg paret med kuttere du trenger – skiveskjærer, grovt rivjern, fint rivjern.

Ikke prøv å feste kutterne til kutterfestet mens du holder det i driftsstilling – du vil sannsynligvis skjære deg selv.

3 Sett kutterfestet oppreist på arbeidsflaten.

4 Fest tappene på den brede enden av kutteren i sporene på den brede enden av kutterfestet.

5 Trykk tappen på den smale enden av kutteren inn i rommet i den smale enden av kutterfestet.

6 Vri kutterfestet, og sett så på den andre kutteren.

7 Skyv kutterfestet inn i hoveddelen.

8 Vri ringmutteren 45° med klokken.

9 Skyv den inn på forsiden av hoveddelen.

10 Vri den 45° mot klokken for å låse den på plass.

11 Vri på hoveddelen til påfyllingsrøret står vertikalt.

12 Vri den så 45° med klokken for å feste bajonettlåsen inne i motorenheten.

13 Vri den 45° mot klokken for å låse den på plass.

14 Sett hetten på stapperen og sett stapperen ned i påfyllingsrøret.

I BRUK

Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 2 minutter, den kan overbelastes. Etter 2 minutter slå av i minst 2 minutter avslått i minst 2 minutter for å starte på nytt igjen.

15 Skjær maten opp slik at den vil gå gjennom røret (48x40mm).

16 Ha kontakten i støpselet.

17 Ha bryteren på **|**.

figurer	8 bajonettlås	16 motorenhet
1 tapp	9 kutterfeste	17 skrunøkkel
2 spor	10 hoveddel	18 munnstykke
3 kuttere	11 påfyllingsrøret	19 aksling
4 skiveskjærer	12 ledespor	kan vaskes i oppvaskmaskin
5 grovt rivjern	13 stapper	
6 fint rivjern	14 hette	
7 ringmutter	15 bryter	

18 Fjern stapperen, og slipp ingredienser ned i påfyllingsrøret.
19 Sett stapperen på plass, og bruk den til å presse ingrediensene forsiktig ned i påfyllingsrøret.

DEMONTERING

20 Slå apparatet av (◯) og frakople det.
21 Vri hoveddelen 45° med klokken for å løse ut bajonettlåsen og trekke den av motorenheten.
22 Vri ringmutteren 45° med klokken.
23 Løft den av hoveddelen.
24 Skyv baksiden av kutterfestet mot hoveddelen, og tipp deretter kutterfestet ut.
25 Sett kutterfestet oppreist på arbeidsflaten.
26 Trykk tappen på den smale enden av kutteren mot den brede enden av kutterfestet for å frigjøre den fra kutterfestet. Løft så kutteren ut.
27 Vri kutterfestet, og ta så av den andre kutteren.

OPPBEVARING

28 Du kan oppbevare kutterne i ledesporene inne i stapperen – de passer med smale enden ned.

STØY

29 Hvis apparatet lager mye støy, kan det være kutteren som gnisser mot ringmutteren.
30 Du fikser dette ved å smøre litt matolje på ringmutteren før bruk.

FROSNE DESSERTER

MONTERING

1 Slå apparatet av (◯) og frakople det.
2 Trykk akslingen inn i hoveddelen.
3 Skru munnstykket inn på den gjengede enden av hoveddelen.
✸ Det er en venstregjenge, så munnstykket skrus på mot klokken.
4 Det skal være fingerstramt – ikke bruk skrunøkkelen.
5 Vri på hoveddelen til påfyllingsrøret står vertikalt.
6 Vri den så 45° med klokken for å feste bajonettlåsen inne i motorenheten.
7 Vri den 45° mot klokken for å låse den på plass.
8 Slipp stapperen inn i påfyllingsrøret.

SLIK FUNGERER DET – KORT OVERSIKT

9 Den lager en halvfast dessert ved bruk av frossen banan som strukturerende ingrediens, blandet med frosne frukter som gir smak.
10 Den frosne frukten moses og gir en søt dessert med en konsistens som ligner på is, men uten tilsatt fett eller sukker.

FORBEREDE FRUKTEN

11 Bananene må være fullmodne, og for maksimal sødme bør skallet ha brune flekker.
12 Skrell sitrusfruktene, del de i biter, og ta ut frøene.
13 Fjern alle spor av kjerne – dette vil gi desserten en bitter smak.
14 Hvis frukten har skall, må denne tas av, slik at ikke munnstykket blokkeres.
✸ Skallet på bær er vanligvis ikke noe problem, men sørg for at massen er godt blandet, slik at skallet ikke klumper seg sammen

15 Alle kjerner, frø og steiner må fjernes; noen smaker vondt, noen er giftige, og de fleste vil blokkere eller til og med ødelegge munnstykket.
16 Ikke bruk granatepler – frøene vil skade munnstykket.
17 Ikke bruk nøtter – de vil ødelegge munnstykket.
18 Hvis du vil ha nøtter, blander du disse inn i massen etterpå eller bruker dem som topping.

FRYSE NED FRUKTEN

19 Hakk frukten i biter.
20 Tørk bitene med kjøkkenpapir.
21 Frys bitene på et brett (over natten er ideelt).
22 Når frukten er frosset, kan den legges i pose, merkes og oppbevares i fryseren for fremtidig bruk eller moses med en gang.

BLANDE FRUKTEN

23 Det er to måter å blande frukt på:
   1) Del bananene, skjær de andre fruktene i biter på 40 mm biter slik at de passer i påfyllingsrøret, frys dem, mat dem separat ned i påfyllingsrøret, og bland massen i en bolle.
   2) Skjær alt i små (15–20 mm) biter, frys dem, og mat dem deretter inn i påfyllingsrøret med håndfuller av blandede biter, slik at massen kommer ut av munnstykket ferdigblandet.
24 Prøv begge måtene – selv med de samme fruktene vil smaken bli annerledes.
25 For en litt mykere masse kan du la fruktbitene tine i 5–10 minutter før du lager massen.

SORBÉ/GRANITA

26 Hvis du velger spesielt saftige frukter eller bær og bruker apparatet uten banan, vil du ende opp med noe som ser, smaker og føles som noe et sted mellom sorbé og granita.

I BRUK

✸ Ikke ha motoren i gang i mer enn ett minutt, da den kan overopphetes. Slå den av i minst tre minutter etter ett minutt, slik at den kjøles ned.
27 Sett en skål under munnstykket.
28 Ha kontakten i støpselet.
29 Ha bryteren på **|**.
30 Fjern stapperen, og slipp ingredienser ned i påfyllingsrøret.
31 Sett stapperen på plass, og bruk den til å presse ingrediensene forsiktig ned i påfyllingsrøret.
32 Når du er ferdig, flytter du bryteren til ◯ og kobler fra apparatet.

DEMONTERING

33 Slå apparatet av (◯) og frakople det.
34 Vri hoveddelen 45° med klokken for å løse ut bajonettlåsen og trekke den av motorenheten.
35 Skru munnstykket ut fra enden av hoveddelen.
✸ Det er en venstregjenge, så munnstykket skrus av med klokken.
36 Hvis det er stramt, kan det hende du må bruke skrunøkkelen.
37 Trekk akslingen ut av hoveddelen.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1 Slå apparatet av (◯) og frakople det.
2 Tørk utsiden av motorenheten med en ren dampet klut.
3 Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, la vannet renne av, og la dem lufttørke.
Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.
4 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
5 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

MISFARGING

6 Karotenoider som finnes hos flere planter som bl.a. i gulrøtter, kan føre til misfarging. Denne misfargingen kan være umulig å fjerne. Ikke bekymre deg over det, den vil ikke påvirke apparatets bruk.
7 Det kan hjelpe hvis du gnir på flekkene med kokeolje før vasking.
8 Vask av de aktuelle delene i oppvaskmaskin kan redusere flekkdannelsen.

BLOKKERING

9 Slå apparatet av (◯) og frakople det.
10 Ta apparatet fra hverandre, rengjør det, monter det på nytt, og start det opp.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

oppskrifter

2	bananer	1	mango					
2	bananer	200g	blåbær					
2	bananer	8-12	kirsebær					
2	bananer	1	eple					
2	bananer	70g	blåbær	70g	jordbær	70g	bjørnebær	
2	bananer	50g	sjokolade					

✸ Sjokolade må alltid være revet slik at ikke apparatet ødelegges.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

1 Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

- Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.
- Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

2 Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

3 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.

4 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.

5 Älä käytä sormia tai työvälineitä ruoan syöttämiseksi putkeen – käytä vain työntäjää.

6 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.

7 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

vain kotikäyttöön

VIIPALOINTI/RAASTAMINEN

KOKOAMINEN

1 Sammuta laite (◯) ja irrote se verkosta.

2 Valitse haluamasi terärummut – viipalointiterä, raastinterä, hienoraastinterä

Älä yritä kiinnittää terärumpuja terärummun pidikkeeseen pitäen sitä käyttöasennossa – todennäköisesti leikkaat itseäsi.

3 Aseta terärummun pidike pystyasentoon työpinnalle.

4 Kiinnitä terärummun leveämmän pään ulokkeet terärummun pidikkeen leveämmässä päässä oleviin loviin.

5 Paina terärummun kapeamman pään uloke terärummun pidikkeen kapeammassa päässä olevaan tilaan.

6 Käännä terärummun pidike ja kiinnitä toinen terärumpu paikoilleen.

7 Liu'uta terärummun pidike sitten runkoon.

8 Käännä rengasmutteria 45° myötäpäivään.

9 Työnnä se rungon etuosaan.

10 Lukitse se paikoilleen kääntämällä 45° vastapäivään.

11 Käännä runkoa kunnes putki on pystysuorassa.

12 Käännä sitä nyt 45° myötäpäivään, jotta pikaliittimet kiinnittyvät sisällä moottoriyksikköön.

13 Lukitse se paikoilleen kääntämällä sitä 45° vastapäivään.

14 Kiinnitä kansi työntimeen ja pudota työnnin putkeen.

piirrokset	7 rengasmutteri	14 kansi
1 uloke	8 pikaliitin	15 katkaisija
2 lovet	9 terärummun pidike	16 moottoriyksikkö
3 terärummut	10 runko	17 ruuviavain
4 viipalointiterä	11 putki	18 suutin
5 raastinterä	12 ohjaimet	19 akseli
6 hienoraastinterä	13 työntäjä	konepesun kestävä

KÄYTTÖ

- Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 2 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 2 minuutin kuluttua ainakin 2 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.

15 Pienennä ruoka putkeen hyvin mahtuvaan kokoon (48x40mm)
16 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
17 Siirrä kytkin asentoon **|**.
18 Poista työntäjä ja pudota ainekset putkeen.
19 Laita työntäjä takaisin ja käytä sitä työntämään ruoka-aineet varovasti putkeen.

PURKAMINEN

20 Sammuta laite (◯) ja irrote se verkosta.
21 Käännä runkoa 45° myötäpäivään, jotta pikaliittimet aukeavat ja vedä moottoriyksikkö irti.
22 Käännä rengasmutteria 45° myötäpäivään.
23 Nosta se pois rungosta.
24 Työnnä terärummun pidikkeen takaosaa kohti runkoa, kallista terärummun pidike sitten ulos.
25 Aseta terärummun pidike pystyasentoon työpinnalle.
26 Vapauta terärumpu painamalla terärummun kapeamman pään uloke kohti terärummun pidikkeen leveämpää päätä ja nosta terärumpu pois.
27 Kierrä terärummun pidikettä ja vapauta toinen terärumpu.

SÄILYTYS

28 Voit säilyttää terärummut työntäjän sisäpuolella olevissa ohjaimissa – ne kiinnittyvät kapea pää alaspäin.

MELU

29 Jos laitteesta kuuluu melua, terä saattaa hangata rengasmutteria vasten.
30 Voit korjata tämän levittämällä hieman ruokaöljyä ennen käyttöä rengasmutterin sisäpuolelle.

JÄISET JÄLKIRUOAT

KOKOAMINEN

1 Sammuta laite (◯) ja irrote se verkosta.
2 Paina akseli rungon sisään.
3 Kierrä suutin rungon kierteiseen päähän.
- Siinä on vasenkätinen kierre, joten kierrä vastapäivään.

4 Sen pitäisi olla sormikireydessä – älä käytä ruuviavainta.
5 Käännä runkoa kunnes putki on pystysuorassa.
6 Käännä sitä nyt 45° myötäpäivään, jotta pikaliittimet kiinnittyvät sisällä moottoriyksikköön.
7 Lukitse se paikoilleen kääntämällä sitä 45° vastapäivään.
8 Tiputa työntäjä putkeen.

TOIMINTA – LYHYESTI

9 Voit valmistaa puolikiinteän jälkiruoan käyttämällä pakastettua banaania perusaineksena ja sekoittamalla mukaan jäisiä marjoja tuomaan makua.
10 Jäiset hedelmät murskataan makeaksi jälkiruoaksi, joka muistuttaa koostumukseltaan jäätelöä, mutta siihen ei ole lisätty rasvaa tai sokeria.

HEDELMIEN VALMISTELU

11 Banaanien täytyy olla täysin kypsiä. Parhaimman makeuden saa, kun kuorissa on ruskeita täpliä.
12 Kuori sitrushedelmät, irrota viipaleet ja poista siemenet.
13 Poista kaikki sisäkuoren jäämät, ne antavat jälkiruokaan kitkerän maun.
14 Jos hedelmässä on kuori, se tulee poistaa, jotta vältetään suuttimen tukkeutuminen.
✸ Marjojen kuoret ovat yleensä poikkeus, mutta varmista, että sose on hyvin sekoitettu, etteivät kuoret takerru toisiinsa
15 Kaikki siemenet ja kivet on poistettava. Jotkin niistä maistuvat pahalta, jotkin ovat myrkyllisiä, useimmat tukkivat tai jopa rikkovat suuttimen.
16 Älä käytä granaattiomenia. Niiden siemenet vaurioittavat suuttimen.
17 Älä käytä pähkinöitä, ne vaurioittavat suuttimen.
18 Jos haluat pähkinöitä, sekoita ne massaan jälkeenpäin tai ripottele pinnalle.

HEDELMIEN PAKASTAMINEN

19 Pilko hedelmä paloiksi.
20 Kuivaa palat talouspaperilla.
21 Pakasta palat tarjottimen päällä (mielellään yön yli).
22 Kun hedelmät ovat jäätyneet, ne voidaan laittaa pusseihin ja merkitä sekä pitää pakastimessa tulevia tarpeita varten tai murskata ne heti.

HEDELMIEN SEKOITTAMINEN

23 Hedelmiä voidaan sekoittaa kahdella tavalla.
   1) Viipaloi banaanit, paloittele muut hedelmät 40 mm paloiksi, jolloin ne mahtuvat putkeen, pakasta ne, syötä erikseen putkeen ja sekoita soseeksi kulhossa.
   2) Paloittele kaikki pieniksi (15–20 mm) paloiksi, pakasta ne, syötä sitten putkeen kourallisia sekoitettuja paloja, sose tulee suuttimesta valmiiksi sekoitettuna.
24 Kokeile molempia – jopa samat hedelmät maistuvat erilaisilta.
25 Saat hieman pehmeämmän soseen antamalla hedelmäpalojen sulaa 5–10 minuuttia ennen soseuttamista.

SORBETTI/GRANITA

26 Jos valitset erittäin mehukkaita hedelmiä tai marjoja ja käytät laitetta ilman banaania, saat jotakin, joka näyttää, maistuu ja tuntuu sorbetin ja granitan välimuodolta.

KÄYTTÖ

✸ Älä käytä moottoria yli 1 minuuttia tai se voi ylikuumentua. Sammuta se 1 minuutin päästä vähintään 2 minuutin ajaksi, jotta moottori jäähtyy.
27 Laita kulho suuttimen alle.
28 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
29 Siirrä kytkin asentoon **|**.
30 Poista työntäjä ja pudota ainekset putkeen.
31 Laita työntäjä takaisin ja käytä sitä työntämään ruoka-aineet varovasti putkeen.
32 Kun olet valmis, siirrä katkaisija kohtaan ◯ ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.

PURKAMINEN

33 Sammuta laite (◯) ja irrote se verkosta.
34 Käännä runkoa 45° myötäpäivään, jotta pikaliittimet aukeavat ja vedä moottoriyksikkö irti.
35 Kierrä suutin irti rungon päästä.
✸ Kierre on vasenkätinen, joten kierrä myötäpäivään.
36 Jos se on kireä, voit käyttää ruuviavainta.
37 Vedä akseli irti rungosta.

HOITO JA HUOLTO

1 Sammuta laite (◯) ja irrote se verkosta.
2 Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.
3 Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtele hyvin, valuta ja anna kuivua ilmassa.

Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

4 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
5 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

VÄRJÄÄNTYMINEN

6 Karotenoideja esiintyy porkkanoiden lisäksi monissa muissakin kasviksissa, ja ne voivat aiheuttaa hankalaa värjääntymistä. Tahroja voi olla mahdotonta poistaa. Älä murehdi sitä, se ei vaikuta laitteen käyttöön.
7 Tahrojen hankaaminen ruokaöljyllä ennen pesua saattaa auttaa.
8 Altistuneiden osien peseminen astianpesukoneessa voi vähentää värjäytymiä.

TUKKEUTUMINEN

9 Sammuta laite (◯) ja irrote se verkosta.
10 Pura laite, puhdista se, kokoa ja käynnistä uudelleen.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

reseptejä

2	banaania	1	mango				
2	banaania	200g	mustikoita				
2	banaania	8-12	marjaa				
2	banaania	1	omena				
2	banaania	70g	mustikoita	70g	mansikoita	70g	karhunvatukoita
2	banaania	50g	suklaata				

✸ Suklaa täytyy raastaa, jotta laite ei vaurioidu.

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

1 Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

- Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.
- Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

2 Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

3 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

4 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

Не погружайте блок двигателя в жидкость.

5 Не используйте пальцы или кухонные ножи для проталкивания ингредиентов – только пробку-толкатель.

6 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.

7 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

РЕЗКА/ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

СБОРКА

1 Выключите прибор (◯) и отсоедините его от сети.

2 Выберите пару необходимых вам ножей — насадку для шинкования, крупноячеистую терку, мелкую терку.

Не пытайтесь вставить ножи в насадку для ножей, удерживая ее в рабочем положении: вы можете порезаться.

3 Поставьте насадку для ножей вертикально на рабочей поверхности.

4 Вставьте язычки на широкой стороне ножа в разъемы на широкой стороне насадки для ножей.

5 Вставьте язычок на узкой стороне ножа в разъем на узкой стороне насадки для ножей.

6 Поверните насадку для ножей, затем вставьте второй нож.

7 Вставьте насадку для ножей в корпус.

8 Поверните кольцевую гайку на 45° по часовой стрелке.

9 Присоедините к передней части корпуса.

10 Поверните ее на 45° против часовой стрелки, чтобы зафиксировать на месте.

11 Поверните корпус, чтобы трубка обрела вертикальное положение.

иллюстрации

1 язычок
2 разъемы
3 ножи
4 насадка для шинкования
5 крупноячеистая терка
6 мелкая терка
7 кольцевая гайка
8 байонетный замок
9 насадка для ножей
10 корпус
11 трубки
12 направляющие
13 пробка-толкатель
14 колпачок
15 выключатель
16 блок двигателя
17 гаечный ключ
18 патрубок
19 шнек
можно мыть в посудомоечной машине

12 Теперь поверните его на 45° по часовой стрелке, чтобы сработал байонетный замок в блоке двигателя.
13 Поверните его на 45° против часовой стрелке, чтобы зафиксировать на месте.
14 Вставьте колпачок в пробку-толкатель и опустите пробку-толкатель в горловину.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

✸ Во избежание перегревания прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 2 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 2 минуты для восстановления его работоспособности.
15 Сформируйте тесто, так чтобы оно вошло в горловину (48x40 мм).
16 Вставьте вилку в розетку.
17 Установите переключатель в положение **|**.
18 Снимите пробку-толкатель и засыпьте ингредиенты через трубку.
19 Установите пробку-толкатель обратно и с ее помощью осторожно протолкните ингредиенты вниз по трубке.

РАЗБОРКА

20 Выключите прибор (◯) и отсоедините его от сети.
21 Поверните корпус на 45°, чтобы отцепить байонетные замки и вынуть его из блока двигателя.
22 Поверните кольцевую гайку на 45° по часовой стрелке.
23 Снимите с корпуса.
24 Протолкните заднюю часть насадки для ножей в корпус, затем вытащите насадку для ножей.
25 Поставьте насадку для ножей вертикально на рабочей поверхности.
26 Нажмите язычок на узкой стороне ножа в направлении к широкой стороне насадки для ножей, чтобы отсоединить его от насадки для ножей, затем снимите нож.
27 Поверните насадку для ножей, затем снимите второй нож.

ХРАНЕНИЕ

28 Ножи можно хранить в направляющих внутри пробки-толкателя, они ставятся узкой стороной вниз.

ШУМ

29 Если вам кажется, что прибор издает слишком сильный шум, нож, возможно, трется о круглую гайку.
30 Небольшое количество масла для жарки, нанесенного на внутреннюю часть круглой гайки перед использованием, должно устранить эту проблему.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

СБОРКА

1 Выключите прибор (◯) и отсоедините его от сети.
2 Вставьте шнек в корпус.
3 Прикрепите патрубок к части корпуса с резьбой.
✸ Он имеет левую резьбу, поэтому закручивается против часовой стрелки.

4 Затягивать следует вручную — не используйте гаечный ключ.
5 Поверните корпус, чтобы трубка обрела вертикальное положение.
6 Теперь поверните его на 45° по часовой стрелке, чтобы сработал байонетный замок в блоке двигателя.
7 Поверните его на 45° против часовой стрелке, чтобы зафиксировать на месте.
8 Вставьте пробку-толкатель в трубку.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ — КРАТКИЙ ОБЗОР

9 При использовании в качестве основы замороженного банана, для вкуса смешанного с замороженными фруктами, получится полутвердый десерт.
10 Из размятых замороженных фруктов получается сладкий десерт с консистенцией, похожей на мороженое, но без добавления жиров и сахара.

ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

11 Чтобы десерт получился максимально сладким, бананы должны быть полностью спелыми, с коричневыми пятнами на кожуре.
12 Очистите цитрусовые, разделите их на дольки и удалите семена.
13 Удалите сердцевину, иначе она придаст вашему десерту горький вкус.
14 Очистите фрукты от кожуры, чтобы не забить патрубок.
✸ С вишни кожицу можно не снимать, но удостоверьтесь, что мякоть хорошо перемешана и из кожицы не образуются комки.
15 Все косточки и семена необходимо удалять: у некоторых из них плохой вкус, некоторые ядовиты, к тому же они могут заблокировать или даже сломать патрубок.
16 Не используйте гранаты: их семена могут повредить патрубок.
17 Не используйте орехи: они могут повредить патрубок.
18 Если вам нужны орехи, смешайте их с мякотью позже или используйте для украшения.

ЗАМОРОЗКА ФРУКТОВ

19 Нарежьте фрукты кусочками.
20 Обсушите их бумажным полотенцем.
21 Заморозьте на подносе (лучше оставить на ночь в морозильнике).
22 После того как фрукты будут заморожены, их можно упаковать, подписать и хранить в морозильнике для использования в будущем или использовать сразу же.

СМЕШИВАНИЕ ФРУКТОВ

23 Есть два способа смешивания фруктов:
1) разомните бананы, нарежьте другие фрукты кусочками размером 40 мм, чтобы они проходили через трубку, заморозьте их, по отдельности добавьте в трубку и смешайте мякоть в чаше.
2) нарежьте все фрукты маленькими кусочками (15—20 мм), заморозьте, затем добавьте в трубку горсти смешанных кусочков, чтобы мякоть выходила из патрубка уже смешанной.
24 Попробуйте оба варианта: даже одинаковые фрукты будут иметь разный вкус.
25 Чтобы десерт получился более мягким, перед приготовлением разморозьте кусочки фруктов в течение 5—10 минут.

СОРБЕТ/ГРАНИТА

26 Если вы выберете очень сочные фрукты или ягоды и не будете использовать банан, то получите десерт, напоминающий по вкусу, виду и ощущениям что-то среднее между сорбетом и гранитой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

✸ Не запускайте двигатель в течение более 1 минуты, иначе возможен перегрев. Через 1 минуту выключите двигатель как минимум на 2 минуты, чтобы он остыл.
27 Поставьте чашу под патрубок.

28 Вставьте вилку в розетку.
29 Установите переключатель в положение |.
30 Снимите пробку-толкатель и засыпьте ингредиенты через трубку.
31 Установите пробку-толкатель обратно и с ее помощью осторожно протолкните ингредиенты вниз по трубке.
32 По окончании установите выключатель на ◯ и отключите прибор от сети.

РАЗБОРКА

33 Выключите прибор (◯) и отсоедините его от сети.
34 Поверните корпус на 45°, чтобы отцепить байонетные замки и вынуть его из блока двигателя.
35 Отвинтите патрубок от корпуса.
✸ Он имеет левую резьбу, поэтому откручивается по часовой стрелке.
36 Если он туго затянут, используйте гаечный ключ.
37 Извлеките шнек из корпуса.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1 Выключите прибор (◯) и отсоедините его от сети.
2 Вытрите внешнюю часть блока двигателя влажной тряпкой.
3 Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует промойте и просушите на воздухе.
Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
4 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
5 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

ОБРАЗОВАНИЕ ПЯТЕН

6 Каротеноиды, содержащиеся во многих овощах (например, в моркови), могут привести к образованию пятен. Некоторые пятна могут быть трудновыводимыми. Не волнуйтесь – этот факт никоим образом не сказывается на работе прибора.
7 Удалить пятна может быть проще, если протереть их кулинарным жиром непосредственно перед мытьем.
8 Пятна могут уменьшиться, если промыть детали в посудомоечной машине.

ЗАКЛИНИВАНИЕ

9 Выключите прибор (◯) и отсоедините его от сети.
10 Разберите, почистите и соберите принадлежность, а потом возобновите работу устройства.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

рецепты

2 бананы	1	манго				
2 бананы	200g	черника				
2 бананы	8-12	вишни				
2 бананы	1	яблоко				
2 бананы	70g	черника	70g	клубника	70g	ежевика
2 бананы	50g	шоколад				

✸ Во избежание поломки прибора шоколад всегда должен быть тертым.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

1 Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

- Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.
- Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

2 Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

3 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

4 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

Jednotku motoru nenamáčejte.

5 Nikdy nestlačujte potraviny v trubici prsty nebo příborem – používejte pouze tlačný díl.

6 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.

7 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

jen pro domácí použití

PLÁTKOVÁNÍ/STROUHÁNÍ

MONTÁŽ

1 Přístroj vypněte (◯) a vytáhněte jej ze zásuvky.

2 Vyberte si nože, které budete potřebovat – plátkovač, hrubé struhadlo, jemné struhadlo.

Nepokoušejte se nože při jejich vsazování do objímky na nože držet v provozním směru – pravděpodobně byste se pořezali.

3 Objímku na nože položte ve vzpřímené poloze na pracovní plochu.

4 Nůž nasuňte západkami na jeho široké straně do otvorů na široké straně objímky na nože.

5 Západku na úzké straně nože zacvakněte do prostoru na úzké straně objímky na nože.

6 Objímku na nože otočte a nasaďte druhý nůž.

7 Objímku na nože nasuňte do těla.

8 Kruhovou maticí otočte o 45° ve směru hodinových ručiček.

9 Zatlačte ji na čelní stranu těla.

10 Otočte jí o 45° proti směru hodinových ručiček, aby se uzamkla na místě.

11 Tělo natočte tak, aby byla trubice ve vertikální poloze.

12 Nyní jím otočte o 45° ve směru hodinových ručiček, tak uvnitř jednotky motoru zapadnou bajonetové uzávěry.

13 Otočte jím o 45° proti směru hodinových ručiček a tělo se uzamkne na místě.

14 Na tlačný díl dejte krytku a spusťte tlačný díl do trubice.

POUŽITÍ

Motor nesmí soustavně běžet déle než 2 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 2 minuty vypněte, aby si odpočinul.

15 Potraviny nakrájejte na takové kousky, aby mohly projít trubicí (48x40mm).

16 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

nákresy	8 bajonetový uzávěr	16 jednotka motoru
1 západka	9 objímka na nože	17 maticový klíč
2 otvory	10 tělo	18 hubice
3 nože	11 trubice	19 hřídel
4 plátkovač	12 vodící dráhy	vhodné pro mytí v myčce
5 hrubé struhadlo	13 tlačný díl	
6 jemné struhadlo	14 krytka	
7 kruhová matice	15 vypínač	

17 Přesuňte vypínač na **|**.
18 Vytáhněte tlačný díl a do trubice nasypte ingredience.
19 Tlačný díl dejte zpět a na ingredience jím jemně tlačte, aby mohly trubicí projít.

DEMONTÁŽ

20 Přístroj vypněte (◯) a vytáhněte jej ze zásuvky.
21 Otočte tělem o 45° ve směru hodinových ručiček, čímž se bajonetové uzávěry uvolní. Pak vytáhněte tělo z jednotky motoru.
22 Kruhovou maticí otočte o 45° ve směru hodinových ručiček.
23 Na těle ji zvedněte.
24 Objímku na nože nasuňte její zadní částí směrem do těla a potom objímku na nože sklopte.
25 Objímku na nože položte ve vzpřímené poloze na pracovní plochu.
26 Západku na úzké straně nože stiskněte směrem k širokému konci objímky na nože, aby se mohl nůž z objímky na nože uvolnit, potom nůž vytáhněte.
27 Objímku na nože otočte z druhé strany a vyjměte druhý nůž.

USKLADNĚNÍ

28 Nože můžete uložit do vodících drah uvnitř tlačného dílu – zasouvají se úzkou stranou dolů.

HLUK

29 Pokud se vám zdá, že přístroj je příliš hlučný, je možné, že nůž dře o kruhovou matici.
30 Dovnitř kruhové matice naneste před použitím přístroje trochu oleje na vaření, tím by měl být problém vyřešen.

MRAŽENÉ DEZERTY

MONTÁŽ

1 Přístroj vypněte (◯) a vytáhněte jej ze zásuvky.
2 Hřídel zasuňte do těla mlýnku.
3 Našroubujte hubici na konec těla se závitem.
✸ Závit je levotočivý, čili šroubuje se proti směru hodinových ručiček.
4 Utahuje se jen prsty – nepoužívejte maticový klíč.
5 Tělo natočte tak, aby byla trubice ve vertikální poloze.
6 Nyní jím otočte o 45° ve směru hodinových ručiček, tak uvnitř jednotky motoru zapadnou bajonetové uzávěry.
7 Otočte jím o 45° proti směru hodinových ručiček a tělo se uzamkne na místě.
8 Tlačný díl vsuňte do trubice.

JAK PRACUJE – STRUČNĚ

9 Z mraženého banánu jako základního materiálu se vytvoří polotuhý dezert. Ochutit můžete přidáním mraženého ovoce.
10 Rozdrcením mraženého ovoce vznikne sladký dezert o konzistenci podobající se zmrzlině, ale bez toho, aniž bychom přidávali tuk nebo cukr.

PŘÍPRAVA OVOCE

11 Banány musí být úplně zralé, aby byl dezert co nejsladší – na slupkách by měly být tmavé skvrny.

12 Citrusové plody oloupejte, rozdělte na kousky a odstraňte pecky.

13 Stáhněte bílou vnitřní slupku, aby dezert neměl nahořklou chuť.

14 Pokud má ovoce slupku, musíte je oloupat, aby se hubice neucpala.

✸ Slupka na bobulovinách většinou nevadí, ale ujistěte se, že je drť dobře promíchaná, aby slupky nebyly u sebe.

15 Všechna jadérka, semínka a pecky se musí vyjmout – některé mají nepříjemnou chuť, některé jsou jedovaté a většina z nich ucpe nebo dokonce poškodí hubici.

16 Granátová jablka nepoužívejte – semínka by poškodila hubici.

17 Nepoužívejte ořechy – semínka by poškodila hubici.

18 Pokud chcete použít ořechy, přimíchejte je až do vytvořené drtě, anebo jimi dezert potom posypte.

MRAŽENÍ OVOCE

19 Ovoce nakrájejte na velké kousky.

20 Kousky osušte papírovými utěrkami.

21 Kousky dejte mrazit na tácu (ideálně nechat přes noc).

22 Když je ovoce zmrazené, můžete je dát do sáčků, které si označíte, a nechat v mrazáku pro pozdější použití, anebo hned pomlít.

SMÍCHÁNÍ OVOCE

23 Existují dva způsoby, jako ovoce smíchat:

1) Rozkrojte banány, ostatní ovoce nakrájejte na 40 mm kousky, aby se vešly do trubice, zamrazte a potom dávejte do trubice odděleně, a smíchejte až výslednou drť v misce.
2) Vše nakrájejte na malé (15-20 mm) kousky, zamrazte a potom do trubice dávejte různé kousky ovoce po hrstech, čili drť vycházející z hubice je již smíchaná.

24 Vyzkoušejte oba způsoby – i když použijete stejné ovoce, chuť bude jiná.

25 Pokud chcete o něco jemnější drť, nechte kousky ovoce před drcením na 5-10 minut rozmrazit.

SORBET/GRANITA

26 Když se rozhodnete pro konkrétní druh šťavnatého ovoce nebo bobuloviny a nebudete používat banán, konečným výsledkem bude něco, co vypadá a chutná napůl jako sorbet a napůl jako granita.

POUŽITÍ

✸ Motor nenechávejte běžet déle než 1 minutu – mohl by se přehřát. Po 1 minutě přístroj alespoň na 2 minuty vypněte, aby motor mohl vychladnout.

27 Pod hubici umístěte misku.

28 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

29 Přesuňte vypínač na **|**.

30 Vytáhněte tlačný díl a do trubice nasypte ingredience.

31 Tlačný díl dejte zpět a na ingredience jím jemně tlačte, aby mohly trubicí projít.

32 Až budete hotovi, vypínač přepněte do polohy ◯ a přístroj vypojte ze sítě.

DEMONTÁŽ

33 Přístroj vypněte (◯) a vytáhněte jej ze zásuvky.

34 Otočte tělem o 45° ve směru hodinových ručiček, čímž se bajonetové uzávěry uvolní. Pak vytáhněte tělo z jednotky motoru.

35 Hubici z konce těla odšroubujte.

✸ Je to levotočivý závit, čili odšroubujte ve směru hodinových ručiček.

36 Pokud je příliš utažená, můžete použít maticový klíč.

37 Vytáhněte hřídel z těla.

PÉČE A ÚDRŽBA

1 Přístroj vypněte (◯) a vytáhněte jej ze zásuvky.
2 Vnějšek jednotky motoru otřete čistým vlhkým hadříkem.
3 Rozebíratelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte, nechte okapat a osušit na vzduchu.

Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

4 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
5 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

UŠPINĚNÍ

6 Karotenoidy, které se nacházejí i v jiných zeleninách než je mrkev, mohou přístroj značně zašpinit. Může se stát, že toto ušpinění nepůjde odstranit. Ale nedělejte si s tím hlavu, provoz přístroje to nijak neovlivní.
7 Skvrny můžete zkusit těsně před umytím vyčistit olejem na vaření.
8 Proti tvoření skvrn může pomoct i umývání daných dílů v myčce na nádobí.

UCPÁNÍ

9 Přístroj vypněte (◯) a vytáhněte jej ze zásuvky.
10 Přístroj rozeberte, vyčistěte, složte a znovu se pusťte do práce.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

recepty

2	banány	1	mango					
2	banány	200g	borůvky					
2	banány	8-12	třešně					
2	banány	1	jablko					
2	banány	70g	borůvky	70g	jahody	70g	ostružiny
2	banány	50g	čokoláda					

✸ Čokoládu je třeba vždy nastrouhat, aby se přístroj nepoškodil.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/boli poučené a uvedomujú si s tým spojené riziká.

- Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.
- Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

2 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

3 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.

4 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

Pohonnú jednotku neponárajte do tekutiny.

5 Na potlačenie potravín dolu trubicou nepoužívajte prsty ani príbor – iba piest.

6 Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.

7 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

len na domáce použitie

KRÁJANIE/STRÚHANIE

MONTÁŽ

1 Vypnite prístroj (◯) a vytiahnite ho zo zásuvky.

2 Vyberte si dvojicu nadstavcov na strúhanie a krájanie , ktoré potrebujete – krájač, hrubé strúhadlo, jemné strúhadlo.

Neskúšajte upevniť nadstavce na strúhanie a krájanie do nosiča nadstavcov pri prevádzkovej pozícii – pravdepodobne sa porežete.

3 Nosič nadstavcov na strúhanie a krájanie postavte na pracovný povrch smerom hore.

4 Výbežky na širšom konci nadstavca na strúhanie alebo krájanie vložte do otvorov na širšom konci nosiča nadstavcov na strúhanie a krájanie.

5 Zatlačte výbežok na užšom konci nadstavca na strúhanie alebo krájanie do priestoru na užšom konci nosiča nadstavcov .

6 Otočte nosič nadstavcov na strúhanie a krájanie, potom upevnite druhý nadstavec na strúhanie alebo krájanie.

7 Zasuňte nosič nadstavcov na strúhanie a krájanie do tela.

8 Otočte kruhovú objímku 45° v smere hodinových ručičiek.

9 Zatlačte ju do prednej časti tela.

10 Otočte ňou 45°proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju ukotvili na mieste.

11 Otočte telom tak, aby bola trubica vo zvislej polohe.

12 Teraz ho otočte o 45° v smere hodinových ručičiek, aby ste západky v tvare L uchytili v

nákresy	7 kruhová objímka	14 krytka
1 výbežok	8 západka v tvare L	15 spínač
2 otvory	9 nosič nadstavcov na strúhanie a krájanie	16 pohonná jednotka
3 nadstavce na strúhanie a krájanie	10 telo	17 kľúč
4 krájač	11 trubica	18 dýza
5 hrubé strúhadlo	12 vodiace lišty	19 hriadeľ
6 jemné strúhadlo	13 piest	vhodný do umývačky riadu

pohonnej jednotke.

13 Otočte ním o 45°proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho pevne uchytili na mieste.
14 Na piest založte krytku a piest pusťte do trubice.

POUŽITIE

✸ Nenechajte motor bežať viac ako 2 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Po dvoch minútach ho vypnite aspoň na 2 minúty, aby si oddýchol.

15 Nakrájajte potraviny na kúsky, ktoré prejdú cez trubicu (48x40mm).
16 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
17 Spínač zapnite do polohy **|**.
18 Piest vyberte a suroviny pridávajte cez trubicu.
19 Vráťte piest na miesto a použite ho na jemné potlačenie surovín dolu trubicou.

DEMONTÁŽ

20 Vypnite prístroj (◯) a vytiahnite ho zo zásuvky.
21 Otočte telom o 45° v smere hodinových ručičiek, aby ste uvoľnili západky v tvare L a vytiahnite ho z pohonnej jednotky.
22 Otočte kruhovú objímku 45° v smere hodinových ručičiek.
23 Odnímte ju z tela.
24 Zatlačte zadnú časť nosiča nadstavcov na strúhanie a krájanie smerom k telu, potom nosič vyklopte von.
25 Nosič nadstavcov na strúhanie a krájanie postavte na pracovný povrch smerom hore.
26 Stlačte výbežok na užšom konci nadstavca na strúhanie alebo krájanie smerom k širšiemu koncu nosiča nadstavcov, aby ste ho uvoľnili z nosiča nadstavcov, potom nadstavec na strúhanie alebo krájanie vyberte von.
27 Otočte nosičom na strúhanie a krájanie, potom vyberte druhý nadstavec na krájanie alebo strúhanie.

USKLADNENIE

28 Nadstavce na strúhanie a krájanie môžete skladovať vo vodiacich lištách vo vnútri piestu – pasujú užším koncom nadol.

HLUK

29 Ak sa vám zdá prístroj hlučný, je možné, že nadstavec sa trie o kruhovú objímku.
30 Nakvapkanie kuchynského oleja na vnútornú časť objímky pred použitím by malo problém odstrániť.

MRAZENÉ DEZERTY

MONTÁŽ

1 Vypnite prístroj (◯) a vytiahnite ho zo zásuvky.
2 Hriadeľ zatlačte do tela.
3 Dýzu naskrutkujte na závitovú časť tela.
✸ Je to ľavý závit, takže sa do neho skrutkuje proti smeru hodinových ručičiek.
4 Mala by byť pevne naskrutkovaná len pomocou prstov – nepoužívajte kľúč.
5 Otočte telom tak, aby bola trubica vo zvislej polohe.

6 Teraz ho otočte o 45° v smere hodinových ručičiek, aby ste západky v tvare L uchytili v pohonnej jednotke.
7 Otočte ním o 45°proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho pevne uchytili na mieste.
8 Piest pustite do trubice.

AKO FUNGUJE – V SKRATKE

9 Vyrába polotuhý dezert s použitím mrazených banánov ako materiálu, ktorý poskytuje štruktúru, zmixovaných s mrazeným ovocím, ktoré dodáva príchuť.
10 Mrazené ovocie je roztlačené na pyré, aby tak mohlo poskytnúť sladký dezert so štruktúrou podobnou zmrzline, ale bez pridaného tuku a bez pridaného cukru.

PRÍPRAVA OVOCIA

11 Banány musia byť úplne dozreté – kvôli maximálnej cukornatosti by mali byť ich šupky pokryté hnedými škvrnami.
12 Ošúpte citrusové ovocie, rozdeľte na dieliky a odstráňte semená.
13 Odstráňte všetky zvyšky bielej šupky – dodá dezertu trpkú príchuť.
14 Ak má ovocie šupku, musí sa odstrániť, aby sa zabránilo upchatiu dýzy.
✸ Šupka bobuľového ovocia je vo všeobecnosti bez problémov, ale dbajte o to, aby bola dreň dobre rozmixovaná, tak, aby sa zo šupiek netvorili hrudky.
15 Všetky jadierka, semená a kôstky sa musia odstrániť – niektoré chutia zle, niektoré sú jedovaté, väčšina z nich upcháva alebo dokonca rozbije dýzu.
16 Nepoužívajte granátové jablká – semená poškodia dýzu.
17 Nepoužívajte orechy – poškodia dýzu.
18 Ak chcete orechy, zamiešajte ich do drene potom, alebo ich použite ako posýpku.

MRAZENIE OVOCIA

19 Ovocie nakrájajte na kúsky.
20 Kúsky osušte kuchynskou utierkou.
21 Zamrazte kúsky na tácke (najlepšie cez noc).
22 Po zamrazení sa môže ovocie rozdeliť do vreciek, označiť a nechať v mrazničke na neskoršie použitie, alebo sa môže hneď rozmixovať.

MIXOVANIE OVOCIA

23 Sú dva spôsoby mixovania ovocia:
1) Banány prerežte, ostatné ovocie nakrájajte na 40 mm kúsky, tak, aby vošli do trubice, zamrazte ich, osobitne ich vkladajte do trubice, a zmixujte dreň v nádobe.
2) Nakrájajte všetko na malé (15-20 mm) kúsky, zamrazte ich, potom vkladajte do trubice za hrsť rôznych kúskov, takže dreň vyjde z dýzy ako hotový mix.
24 Skúste oba spôsoby – aj s tými istými druhmi ovocia, budú chutiť inak.
25 Na dosiahnutia trochu mäkšej drene nechajte kúsky ovocia pred roztlačením 5 – 10 minút rozmrazovať.

SORBET (MRAZENÁ OVOCNÁ DREŇ)/GRANITA

26 Ak si vyberiete obzvlášť šťavnaté ovocie alebo bobule a použijete prístroj bez banánov, dosiahnete niečo, čo vyzerá, chutí, a pôsobí ako niečo medzi sorbetom a ľadovou drťou – granita.

POUŽITIE

✸ Nepúšťajte motor viac ako 1 minútu naraz, môže sa prehriať. Po 1 minúte ho nechajte vypnutý najmenej 2 minúty, aby mohol vychladnúť.
27 Pod dýzu položte nádobu.
28 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
29 Spínač zapnite do polohy **|**.
30 Piest vyberte a suroviny pridávajte cez trubicu.
31 Vráťte piest na miesto a použite ho na jemné potlačenie surovín dolu trubicou.

32 Keď skončíte, presuňte spínač na ◯, a vytiahnite prístroj zo zásuvky.

DEMONTÁŽ

33 Vypnite prístroj (◯) a vytiahnite ho zo zásuvky.
34 Otočte telom o 45° v smere hodinových ručičiek, aby ste uvoľnili západky v tvare L a vytiahnite ho z pohonnej jednotky.
35 Dýzu odskrutkujte z koncovej časti tela.
✸ Je to ľavý závit, takže sa odskrutkuje v smere hodinových ručičiek.
36 Ak je to príliš tesné, možno budete musieť použiť kľúč.
37 Vytiahnite hriadeľ z tela.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1 Vypnite prístroj (◯) a vytiahnite ho zo zásuvky.
2 Povrch pohonnej jednotky vytrite čistou navlhčenou utierkou.
3 Vymeniteľné časti umývajte v teplej vode so saponátom, dobre ich opláchnite a nechajte voľne vyschnúť.
Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.
4 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
5 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

ZAFARBENIE

6 Karotenoidy, ktoré sa nachádzajú v mnohých druhoch zeleniny ako aj v mrkve, môžu spôsobiť silné zafarbenie/škvrny. Toto zafarbenie sa nemusí dať odstrániť. Netrápte sa preto, nijako to neovplyvní fungovanie prístroja.
7 Škvrny je dobré tesne pred umývaním potrieť kuchynským olejom.
8 Umývanie znečistených častí v umývačke riadu môže znížiť množstvo škvŕn.

ZASEKNUTIE

9 Vypnite prístroj (◯) a vytiahnite ho zo zásuvky.
10 Prístroj rozoberte, vyčistite, zložte naspäť a začnite odznova.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

recepty

2	banány	1	mango					
2	banány	200g	čučoriedky					
2	banány	8-12	čerešne					
2	banány	1	jablko					
2	banány	70g	čučoriedky	70g	jahody	70g	černice	
2	banány	50g	čokoláda					

✸ Čokoláda musí byť stále nastrúhaná, aby nedošlo k pokazeniu prístroja.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

1 Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktażem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.

- Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

2 Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

3 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

4 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.

5 Nie używaj palców ani sztućców do przepychania żywności w dół rurki - tylko popychacza.

6 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.

7 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

tylko do użytku domowego

KROJENIE/TARCIE

MONTAŻ

1 Wyłączyć urządzenie (◯) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
2 Wybierz parę potrzebnych tarek - krajalnicę, grubą tarkę, drobną tarkę.

Nie próbuj zakładać tarek na obsadę tarki w pozycji pracy urządzenia – możesz się zaciąć.

3 Ustaw obsadę tarki na powierzchni roboczej w pozycji pionowej.
4 Wpasuj zaczepy na szerszej krawędzi tarki w wycięciach w szerszej krawędzi obsady tarki.
5 Wciśnij zaczep na węższej krawędzi tarki w szparę węższej krawędzi obsady tarki.
6 Obróć obsadą tarki, następnie wpasuj drugą tarkę.
7 Wsuń obsadę tarki w korpus.
8 Obróć nakrętkę pierścienia 45° w prawo.
9 Naciśnij ją ku przodowi korpusu.
10 Obróć o 45° w lewo, aby zablokować ją na swoim miejscu.
11 Obróć korpus, aż rura znajdzie się w pionie.
12 Teraz obróć 45° w prawo, aby zatrzask bagnetowy zatrzasnął się na podstawie z silnikiem.
13 Obróć 45° w lewo, aby zablokować w miejscu.

rysunki		
1 zaczep	8 zatrzask bagnetowy	16 podstawa z silnikiem
2 wycięcia	9 obsada tarki	17 klucz
3 tarki	10 korpus	18 dysza
4 krajalnica	11 rura	19 wałek
5 gruba tarka	12 prowadnice	można myć w zmywarce
6 drobna tarka	13 popychacz	
7 nakrętka pierścienia	14 korek	
	15 wyłącznik	

14 Załóż korek na popychacz i włóż popychacz w rurę.

W TRAKCIE PRACY

✸ W celu uniknięcie przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 2 minuty. Po 2 minutach przerwać pracę na co najmniej 2 minuty.

15 Pokrój produkt na taki rozmiar, aby kawałki zmieściły się w rurze (48x40mm).
16 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
17 Przesuń wyłącznik na **|**.
18 Wyjmij popychacz i dodaj składniki przez rurkę.
19 Włóż ponownie popychacz, i użyj go do delikatnego przepchnięcia składników przez rurkę.

DEMONTAŻ

20 Wyłączyć urządzenie (◯) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
21 Obróć korpus 45° w prawo, aby odblokować zatrzask bagnetowy i odłączyć go od podstawy z silnikiem.
22 Obróć nakrętkę pierścienia 45° w prawo.
23 Wyjmij ją z korpusu.
24 Naciśnij tylną część obsady tarki w stronę korpusu, następnie przechyl obsadę tarki.
25 Ustaw obsadę tarki na powierzchni roboczej w pozycji pionowej.
26 Wciśnij zaczep na węższej krawędzi tarki w stronę szerszej krawędzi obsady tarki, aby uwolnić tarkę z obsady tarki, następnie wyjmij tarkę.
27 Obróć obsadę tarki, następnie wyjmij drugą tarkę.

PRZECHOWYWANIE

28 Tarki można trzymać w prowadnicach wewnątrz popychacza – pasują wstawione węższą krawędzią ku dołowi.

HAŁAS

29 Gdy masz wrażenie, że tarka głośno pracuje, może ocierać nakrętkę pierścienia.
30 Przesmarowanie wewnątrz nakrętki pierścienia odrobiną oliwy przed użyciem powinno rozwiązać problem.

MROŻONE DESERY

MONTAŻ

1 Wyłączyć urządzenie (◯) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
2 Włóż wałek w korpus.
3 Nakręć dyszę na gwintowaną końcówkę korpusu.
✸ Gwint jest lewy, zatem nakręca się w kierunku przeciwnym wskazówkom zegara.
4 Dokręcić należy ręką – nie używać klucza.
5 Obróć korpus, aż rura znajdzie się w pionie.
6 Teraz obróć 45° w prawo, aby zatrzask bagnetowy zatrzasnął się na podstawie z silnikiem.
7 Obróć 45° w lewo, aby zablokować w miejscu.
8 Opuść popychacz do rury.

JAK TO DZIAŁA - W SKRÓCIE

9 Można w ten sposób uzyskać półstały deser, w którym mrożone banany są bazą, do której dodaje się mrożone aromatyczne owoce.
10 Mrożone owoce w postaci papki tworzą słodki deser w konsystencji podobny do lodów, ale bez dodatku tłuszczu i cukru.

PRZYGOTOWANIE OWOCÓW

11 Banany muszą być w pełni dojrzałe - dla maksymalnego słodkości, na skórach powinny być widoczne brązowe plamki.
12 Obierz owoce cytrusowe, podziel na segmenty i usuń pestki.
13 Usuń z cytrusów wszystkie białe włókna - inaczej deser będzie miał gorzki smak.
14 Nie można pozostawić żadnej skóry na owocach, aby uniknąć zapchania dyszy.
✸ Ogólnie można dopuścić skórki z owoców jagodowych, ale upewnij się, że miąższ jest dobrze wymieszany i skórki nie zbijają się ze sobą.
15 Należy usunąć wszystkie pesteczki, nasiona i pestki– niektóre źle smakują, inne z nich są trujące, większość z nich może zatkać, a nawet uszkodzić dyszę.
16 Nie bierz granatów - nasiona mogą uszkodzić dyszę.
17 Nie bierz orzechów – mogą uszkodzić dyszę.
18 Jeśli jednak mają być orzechy, zetrzyj je na miąższ, lub wykorzystaj do posypania deseru.

ZAMRAŻANIE OWOCÓW

19 Pokrój owoce na mniejsze kawałki.
20 Osusz kawałki owoców za pomocą ręcznika kuchennego.
21 Zamroź owoce ułożone na tacy (idealnie przez całą noc).
22 Zamrożone owoce można zapakować w torebki, oznakować i przechowywać w zamrażarce do wykorzystania w przyszłości, albo od razu.

MIESZANIE OWOCÓW

23 Są dwa sposoby wymieszania owoców:
   1) Banany obierz ze skóry, inne owoce potnij na kawałki 40mm, tak, aby mieściły się w rurze, owoce zamroź, wkładaj każdy rodzaj owoców oddzielnie do rury i wymieszaj miąższ w misce.
   2) Wszystkie owoce pokrój na małe kawałki (15-20mm), zamroź, następnie wkładaj zmieszane owoce garściami do rury, w ten sposób owoce wchodzące do dyszy są już wymieszane.
24 Wypróbuj obydwa sposoby - nawet, jeśli owoce będą te same, smak będzie inny.
25 Jeśli miąższ ma być bardziej miękki, przed rozcieraniem rozmrażaj owoce przez 5-10 minut.

SORBET/GRANITA

26 Jeżeli weźmiesz bardzo soczyste owoce lub jagody bez bananów, uzyskasz deser, który wygląda i smakuje pośrednio między sorbetem i granitą.

W TRAKCIE PRACY

✸ Nie uruchamiaj silnika na dłużej jak 1 minutę, bo może się przegrzać. Po upływie 1 minuty, należy wyłączyć na co najmniej 2 minuty, aż silnik ostygnie.
27 Umieść miskę pod dyszą.
28 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
29 Przesuń wyłącznik na |.
30 Wyjmij popychacz i dodaj składniki przez rurkę.
31 Włóż ponownie popychacz, i użyj go do delikatnego przepchnięcia składników przez rurkę.
32 Po skończeniu, przesuń wyłącznik na ◯ i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

DEMONTAŻ

33 Wyłączyć urządzenie (◯) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
34 Obróć korpus 45° w prawo, aby odblokować zatrzask bagnetowy i odłączyć go od podstawy z silnikiem.
35 Odkręć dyszę w końcówki korpusu.
✸ Gwint jest lewy, zatem odkręca się w kierunku przeciwnym wskazówkom zegara.
36 Jeśli opór jest duży, może się okazać konieczne użycie klucza.
37 Wyciągnij wałek z korpusu.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1 Wyłączyć urządzenie (◯) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
2 Użyć wilgotnej ściereczki do oczyszczenia obudowy silnika.
3 Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.
Te części można myć w zmywarce.
4 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
5 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

ZABARWIENIA

6 W marchwi i w wielu innych warzywach znajdują się karotenoidy, które mogą silnie zabarwiać. Usunięcie zabarwień może okazać się niewykonalne. Tego rodzaju zabarwienia nie wpływają na działanie urządzenia.
7 Potarcie zaplamień olejem spożywczym bezpośrednio przed myciem ułatwia czyszczenie.
8 Mycie w zmywarce może zmniejszyć przebarwienia.

ZAPYCHANIE SIĘ

9 Wyłączyć urządzenie (◯) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
10 Rozłóż urządzenie, oczyść, ponownie złóż i jeszcze raz uruchom.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

przepisy kulinarne

2	banany	1	mango				
2	banany	200g	jagody				
2	banany	8-12	wiśnie i czereśnie				
2	banany	1	jabłko				
2	banany	70g	jagody	70g	truskawki	70g	jeżyny
2	banany	50g	czekolada				

✸ Aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia, czekolada zawsze musi być starta.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

1 Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

- Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.
- Držite uređaj i kabel van dosega djece.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

2 Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

3 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

4 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.

5 Sastojke nemojte potiskivati prstima ili priborom za jelo niz cijev za umetanje sastojaka. U tu svrhu koristite samo potiskivač.

6 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.

7 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu

REZANJE/RIBANJE

SASTAVLJANJE

1 Isključite aparat (◯) i izvucite kabel iz utičnice.

2 Odaberite par rezača koji vam trebaju – nastavak za rezanje na kriške, nastavak za krupnije ribanje, nastavak za sitnije ribanje.

Nemojte pokušavati da postavite rezače na nosač rezača dok ga držite u radnom položaju, jer ćete se vjerojatno posjeći.

3 Postavite nosač rezača uspravno na radnu površinu.

4 Namjestite jezičke na širem kraju rezača u ureze na širem kraju nosača rezača.

5 Pritisnite jezičak na užem kraju rezača u prostor na užem kraju nosača rezača.

6 Okrenite nosač rezača, potom namjestite drugi rezač.

7 Kliznim pokretom postavite nosač rezača u kućište.

8 Okrenite navojni prsten 45° u smjeru kazaljke na satu.

9 Gurnite ga prema prednjem dijelu kućišta.

10 Okrenite ga za 45° u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, kako biste ga blokirali na mjestu.

11 Okrenite kućište dok cijev za umetanje sastojaka ne dođe u vertikalni položaj.

12 Sad ga okrenite 45° u smjeru kazaljke na satu, kako biste zakačili bajonetne spojeve u unutrašnjosti motorne jedinice.

13 Okrenite ga 45° u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga blokirali na mjesto.

14 Postavite poklopac na potiskivač i spustite ga u cijev.

KORIŠTENJE

Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 2 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 2 minuta, isključite ga najmanje 2 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.

crteži		
1 jezičak	7 navojni prsten	15 prekidač
2 urezi	8 bajonetni spoj	16 motorna jedinica
3 rezači	9 nosač rezača	17 odvijač
4 nastavak za rezanje na kriške	10 kućište	18 mlaznica
5 nastavak za krupnije ribanje	11 cijev za umetanje sastojaka	19 osovina
6 nastavak za sitnije ribanje	12 vodilice	prikladno za pranje u perilici
	13 potiskivač	
	14 poklopac	

15 Izrežite hranu na oblik koji može silaziti niz cijev (48x40mm).
16 Stavite utikač u utičnicu.
17 Pomjerite prekidač prema oznaci **|**.
18 Skinite potiskivač i ubacite sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
19 Vratite potiskivač i koristite ga za lagano potiskivanje sastojaka niz cijev za umetanje sastojaka.

RASTAVLJANJE

20 Isključite aparat (◯) i izvucite kabel iz utičnice.
21 Okrenite kućište 45° u smjeru kazaljke na satu, kako biste oslobodili bajonetne spojeve i izvucite ga iz motorne jedinice.
22 Okrenite navojni prsten 45° u smjeru kazaljke na satu.
23 Podignite ga s kućišta.
24 Gurnite stražnji dio nosača rezača prema kućištu, potom izvadite nosač rezača van.
25 Postavite nosač rezača uspravno na radnu površinu.
26 Pritisnite jezičak na užem kraju rezača prema širem kraju nosača rezača, kako biste ga otpustili s nosača rezača, potom izvadite rezač van.
27 Okrenite nosač rezača, potom izvadite drugi rezač.

ČUVANJE

28 Možete čuvati rezače u vodilicama unutar potiskivača – namjestite ih s užim dijelom prema dolje.

BUKA

29 Ako uređaj stvara buku, moguće je da rezač struže po navojnom prstenu.
30 To možete riješiti tako što ćete nanijeti malo jestivog ulja u unutrašnjost navojnog prstena prije uporabe.

SMRZNUTI DESERTI

SASTAVLJANJE

1 Isključite aparat (◯) i izvucite kabel iz utičnice.
2 Gurnite osovinu u kućište.
3 Zavijte mlaznicu na navojni kraj kućišta.
✸ To je lijevi navoj, tako da će se mlaznica zavijati u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
4 Dovoljno ju je ručno pritegnuti; ne koristite odvijač.
5 Okrenite kućište dok cijev za umetanje sastojaka ne dođe u vertikalni položaj.
6 Sad ga okrenite 45° u smjeru kazaljke na satu, kako biste zakačili bajonetne spojeve u unutrašnjosti motorne jedinice.
7 Okrenite ga 45° u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga blokirali na mjesto.
8 Ubacite potiskivač u cijev za umetanje sastojaka.

NAČIN RADA - UKRATKO

9 Tako se pravi polučvrsti desert uz uporabu smrznutih banana kao materijala za stvaranje strukture, izmiješanog sa smrznutim voćem koji mu daje okus.
10 Smrznuto voće se gnječi kako bi dao slatkom desertu konzistentnost sličnu sladoledu, ali bez dodavanja masnoće i šećera.

PRIPREMA VOĆA

11 Banane moraju biti potpuno zrele, kako bi dale maksimalnu slatkoću; kora banana mora biti pokrivena smeđim mrljama.
12 Ogulite agrume, odvojite ih na dijelove i izvadite sjemenke.
13 Uklonite sve tragove jezgra, jer će dati desertu gorak okus.
14 Ako voće ima koru, mora se oguliti kako bi se izbjeglo blokiranje mlaznice.
✵ Kožica bobičastog voća uglavnom je u redu, ali uvjerite se da je pulpa dobro izmiješana kako se ne bi stvorili grumeni kožice.
15 Potrebno je ukloniti sve sjemenke i koštice - neke imaju loš okus, neke su otrovne, a većina će blokirati ili čak slomiti mlaznicu.
16 Nemojte koristiti narove - sjemenke će oštetiti mlaznicu.
17 Nemojte koristiti orašaste plodove - oni će oštetiti mlaznicu.
18 Ako želite orašaste plodove, umiješajte ih u pulpu kasnije, ili ih koristite za posipanje.

ZAMRZAVANJE VOĆA

19 Nasjeckajte voće na komadiće.
20 Osušite komadiće kuhinjskim ubrusom.
21 Zamrznite komadiće na pladnju (idealno je preko noći).
22 Kad je zamrznuto, voće se može spremiti u vrećice, označiti i čuvati u zamrzivaču za buduću uporabu, ili se može odmah gnječiti.

MIJEŠANJE VOĆA

23 Postoje dva načina za miješanje voća:
1) Prerežite banane po dužini, isjeckajte drugo voće na komadiće od 40 mm, tako da mogu proći kroz cijev za umetanje sastojaka, zamrznite ih, umetnite ih posebno u cijev za umetanje sastojaka i izmiješajte pulpu u zdjeli.
2) Isjeckajte sve na male (15-20 mm) komadiće, zamrznite ih, potom umetnite pregršti izmiješanih komadića u cijev za umetanje sastojaka tako da pulpa izađe iz mlaznice već izmiješana.

24 Probajte oba načina - čak i s istim voćem, dobit ćete različit okus.
25 Za nešto mekšu pulpu, ostavite komadiće voća da se otope 5-10 minuta prije pravljenja pulpe.

SORBET/GRANITA

26 Ako odaberete posebno sočno voće ili bobičasto voće i koristite uređaj bez banane, krajnji rezultat podsjećat će izgledom i okusom na nešto između sorbeta i granite.

KORIŠTENJE

✵ Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 1 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 1 minuta, isključite ga za najmanje 2 minuta, da bi se motor ohladio.
27 Postavite zdjelu ispod mlaznice.
28 Stavite utikač u utičnicu.
29 Pomjerite prekidač prema oznaci **|**.
30 Skinite potiskivač i ubacite sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
31 Vratite potiskivač i koristite ga za lagano potiskivanje sastojaka niz cijev za umetanje sastojaka.
32 Kad završite, pomaknite prekidač na ◯ i izvucite utikač iz utičnice.

RASTAVLJANJE

33 Isključite aparat (◯) i izvucite kabel iz utičnice.
34 Okrenite kućište 45° u smjeru kazaljke na satu, kako biste oslobodili bajonetne spojeve i izvucite ga iz motorne jedinice.
35 Odvijte mlaznicu s krajnjeg dijela kućišta.
✵ To je lijevi navoj, tako da će se mlaznica odvijati u smjeru kazaljke na satu.

36 Ako je previše pritegnuta, može biti potrebna uporaba odvijača.
37 Izvucite osovinu iz kućišta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1 Isključite aparat (◯) i izvucite kabel iz utičnice.
2 Obrišite vanjski dio motorne jedinice čistom vlažnom krpom.
3 Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se ocijede i osuše na zraku.

Te dijelove možete prati u perilici.

4 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
5 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

STVARANJE MRLJA

6 Karotenoidi, koji se nalaze u mrkvama, kao i u različitom drugom povrću, mogu ostaviti tvrdokorne mrlje. Može biti nemoguće skinuti te mrlje. Ne brinite, to ne utiče na rad uređaja.
7 Može biti od pomoći trljanje mrlja jestivim uljem neposredno prije pranja.
8 Mrlje se mogu ublažiti pranjem umrljanih dijelova u perilici posuđa.

BLOKIRANJE

9 Isključite aparat (◯) i izvucite kabel iz utičnice.
10 Rastavite uređaj, očistite ga, ponovo ga sastavite i počnite otpočetka s radom.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

recepti

2	banane	1	mango					
2	banane	200g	borovnica					
2	banane	8-12	trešanja					
2	banane	1	jabuka					
2	banane	70g	borovnica	70g	jagode	70g	kupina	
2	banane	50g	čokolade					

✸ Čokolada se mora uvijek naribati, kako bi se izbjegao kvar na uređaju.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

1 To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

- Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.
- Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

2 Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

3 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

4 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

Enote motorja ne dajajte v tekočino.

5 Za potiskanje hrane po cevi ne uporabljajte prstov ali jedilnega pribora, ampak samo potiskalnik.

6 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.

7 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

REZANJE/STRGANJE

SESTAVLJANJE

1 Napravo izklopite (◯) in odklopite.

2 Izberite komplet želenih nožev – rezalnik, grobi strgalnik, fini strgalnik.

Ne poskušajte namestiti nožev na nastavek za nože, ko je ta v položaju za delovanje – zelo verjetno se boste pri tem urezali.

3 Nastavek za nože položite pokončno na delovno površino.

4 Pritrdite jezička na širokem delu noža v reže na širokem delu nastavka za nože.

5 Potisnite jeziček na ozkem delu noža v prostor na ozkem koncu nastavka za nože.

6 Obrnite nastavek za nože, nato pritrdite še drug nož.

7 Nastavek za nože potisnite v ohišje.

8 Obročasto matico obrnite 45° v smeri urinega kazalca.

9 Potisnite jo na sprednji del ohišja.

10 Obrnite jo 45° v nasprotni smeri urinega kazalca, da jo zaklenete na mesto.

11 Vrtite ohišje, dokler cev ni navpična.

12 Zdaj ga zavrtite za 45° v desno, da zataknete bajonetne nastavke v enoto motorja.

13 Zavrtite ga za 45° v levo, da se zaskoči.

14 Namestite pokrov na potiskalnik in spustite potiskalnik v cev.

MED UPORABO

Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 2 minuti, saj se lahko pregreje. Po 2 minutah ga ugasnite za najmanj 2 minuti, da se ohladi.

15 Hrano razrežite v obliko, ki jo boste lahko dali v cev (48x40mm).

risbe	8 bajonetna pritrditev	16 enota motorja
1 jeziček	9 nastavek za nože	17 ključ
2 reže	10 ohišje	18 šoba
3 noži	11 cev	19 gred
4 rezalnik	12 vodila	primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
5 grobi strgalnik	13 potiskalnik	
6 fini strgalnik	14 pokrov	
7 obročasta matica	15 stikalo	

16 Vtič vstavite v električno vtičnico.
17 Stikalo premaknite na |.
18 Odstranite potiskalnik in spustite sestavine v cev.
19 Znova vstavite potiskalnik in z njim potisnite sestavine navzdol po cevi.

RAZSTAVLJANJE
20 Napravo izklopite (◯) in odklopite.
21 Ohišje zavrtite za 45° v desno, da sprostite bajonetne nastavke, in ga snemite z enote motorja.
22 Obročasto matico obrnite 45° v smeri urinega kazalca.
23 Dvignite jo z ohišja.
24 Potisnite zadnji del nastavka za nože proti ohišju, nato izvrzite nastavek za nože.
25 Nastavek za nože položite pokončno na delovno površino.
26 Pritisnite jeziček na ozkem delu noža proti širokemu koncu nastavka za nože, da ga sprostite z nastavka za nože, nato z dvigom odstranite nož.
27 Zavrtite nastavek za nože, nato odstranite še drug nož.

SHRANJEVANJE
28 Nože lahko hranite v vodilih v potiskalniku, prilegajo se, tako da jih vstavite, obrnjene z ozkim delom navzdol.

HRUP
29 Če ugotovite, da je naprava glasna, se morda nož drgne ob obročasto matico.
30 To lahko odpravite, tako da pred uporabo na notranjo stran obročaste matice nanesete malo jedilnega olja.

ZAMRZNJENE SLADICE

SESTAVLJANJE
1 Napravo izklopite (◯) in odklopite.
2 Gred potisnite v ohišje.
3 Privijte šobo na sprednji del ohišja z navojem.
✸ Zaradi levega navoja jo privijte v nasprotni smeri urinega kazalca.
4 Privijte jo s prsti – ne uporabljajte ključa.
5 Vrtite ohišje, dokler cev ni navpična.
6 Zdaj ga zavrtite za 45° v desno, da zataknete bajonetne nastavke v enoto motorja.
7 Zavrtite ga za 45° v levo, da se zaskoči.
8 V cev spustite potiskalnik.

KAKO DELUJE – NA KRATKO
9 Srednje trdo sladico boste dobili, če boste uporabili zmrznjeno banano za strukturo in ji primešali zmrznjeno sadje za okus.
10 Zmrznjeno sadje naprava stisne in tako pripravi sladico s strukturo, podobno sladoledu, vendar brez dodane maščobe in dodanega sladkorja.

PRIPRAVA SADJA

11 Banane morajo biti povsem zrele, za največjo sladkobo naj bo njihov olupek prekrit z rjavimi madeži.
12 Agrume olupite, jih ločite na krhlje in odstranite peške.
13 Odstranite vse sledove kožic, saj bo v nasprotnem primeru vaša sladica grenka.
14 Če ima sadje kožico, jo morate odstraniti, da preprečite zamašitev šobe.
✸ Kožica jagodičevja je na splošno dobra. vendar pa se prepričajte, da je sadno meso dovolj dobro premešano, da se kožice ne sprijemajo.
15 Odstraniti morate vse peške, semena in koščice – nekatere imajo neprijeten okus, nekatere so strupene, večina pa bo zamašila ali celo pokvarila šobo.
16 Ne uporabljajte granatnih jabolk – semena bodo poškodovala šobo.
17 Ne uporabljajte oreškov – poškodovali bodo šobo.
18 Če želite uporabljati oreščke, jih v sadno kašo primešajte kasneje ali pa jih uporabite kot posip.

ZAMRZOVANJE SADJA

19 Sadje razkosajte na kose.
20 Na kuhinjski brisači kose osušite.
21 Kose zamrznite na pladnju (najbolje čez noč).
22 Ko je sadje zamrznjeno, ga lahko spravite v vrečko, označite in hranite v zamrzovalniku do naslednje uporabe ali pa ga kar takoj zmečkate.

MEŠANJE SADJA

23 Obstajata dva načina mešanja sadja:
1) Razpolovite banane, ostalo sadje narežite na 40-milimetrske koščke, da se bodo prilegali cevi, zamrznite jih in jih enega za drugim potiskajte po cevi in sadno kašo zmešajte v skledi.
2) Vse sadje narežite na majhne koščke (15–20 mm), jih zamrznite, nato jih napolnite cev s pestjo različnih koščkov, tako da bo sadna kaša, ki pride iz šobe, že dobro premešana.

24 Poskusite oba načina – čeprav boste uporabili enako sadje, bo okus različen.
25 Če želite nekoliko mehkejšo kašo, pustite sadne koščke, da se tajajo kakšnih 5–10 minut, preden jih boste uporabili.

SORBET/GRANITA

26 Če boste izbrali še posebej sočno sadje ali jagodičevje in napravo uporabili brez banane, bo končni izdelek po videzu, okusu in občutku nekje med sorbetom in granito.

MED UPORABO

✸ Motorja ne pustite delovati neprekinjeno dlje kot 1 minuto, ker se lahko pregreje. Po 1 minuti ga ugasnite za najmanj 2 minute, da se ohladi.
27 Pod šobo postavite skledo.
28 Vtič vstavite v električno vtičnico.
29 Stikalo premaknite na **|**.
30 Odstranite potiskalnik in spustite sestavine v cev.
31 Znova vstavite potiskalnik in z njim potisnite sestavine navzdol po cevi.
32 Ko končate, stikalo pomaknite na ◯ in odklopite napravo.

RAZSTAVLJANJE

33 Napravo izklopite (◯) in odklopite.
34 Ohišje zavrtite za 45° v desno, da sprostite bajonetne nastavke, in ga snemite z enote motorja.
35 Odvijte šobo s sprednjega dela ohišja.
✸ Zaradi levega navoja jo odvijte v smeri urinega kazalca.
36 Če je trdno privita, boste morda morali uporabiti ključ.
37 Gred potegnite iz ohišja.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1 Napravo izklopite (◯) in odklopite.
2 Zunanjost enote motorja obrišite s čisto vlažno krpo.
3 Odstranljive dele operite v topli milnici, jih dobro izperite, odcedite in posušite na zraku.

Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

4 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
5 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

OBARVANJE

6 Karotenoidi, ki so prisotni v korenju in številni drugi zelenjavi, lahko povzročijo opazne madeže. Takšne madeže bo morda nemogoče odstraniti. To naj vas ne skrbi, saj ne vpliva na delovanje naprave.
7 Pomagate si lahko tako, da madeže takoj pred pranjem zdrgnete z jedilnim oljem.
8 Čiščenje prizadetih delov v pomivalnem stroju lahko zmanjša madeže.

ZATIKANJE

9 Napravo izklopite (◯) in odklopite.
10 Razstavite napravo, jo očistite, sestavite in začnite znova.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

recepti

2	banani	1	mango				
2	banani	200g	borovnice				
2	banani	8-12	češenj				
2	banani	1	jabolko				
2	banani	70g	borovnice	70g	jagode	70g	robidnic
2	banani	50g	čokolade				

✸ Čokolado morate vedno naribati, da preprečite poškodbe naprave.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1 Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

2 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

3 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

4 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.

5 Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία κουζίνας για να σπρώξετε τις τροφές μέσα στον σωλήνα - να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστήρα.

6 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

7 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΚΟΠΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ/ΤΡΙΨΙΜΟ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (◯) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

2 Επιλέξτε τα δύο εξαρτήματα κοπής που χρειάζεστε – εξάρτημα κοπής σε φέτες, εξάρτημα χοντρού τριψίματος, εξάρτημα λεπτού τριψίματος.

Μην προσπαθήσετε να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα κοπής στη βάση εξαρτημάτων κοπής όσο την κρατάτε σε θέση λειτουργίας – το πιο πιθανό είναι να κοπείτε.

3 Στήστε τη βάση εξαρτημάτων κοπής όρθια στην επιφάνεια εργασίας.

4 Τοποθετήστε τις εξοχές στη φαρδιά άκρη του εξαρτήματος κοπής μέσα στις υποδοχές στη φαρδιά πλευρά της βάσης εξαρτημάτων κοπής.

5 Πιέστε την εξοχή στη στενή άκρη του εξαρτήματος κοπής μέσα στο κενό στη στενή πλευρά της βάσης εξαρτημάτων κοπής.

6 Στρέψτε τη βάση εξαρτημάτων κοπής, μετά τοποθετήστε το δεύτερο εξάρτημα κοπής.

σχέδια

1 εξοχή
2 υποδοχές
3 εξαρτήματα κοπής
4 εξάρτημα κοπής σε φέτες
5 εξάρτημα χοντρού τριψίματος
6 εξάρτημα λεπτού τριψίματος
7 βιδωτή στεφάνη
8 ασφάλεια
9 βάση εξαρτημάτων κοπής
10 σώμα
11 σωλήνας
12 οδηγοί
13 πιεστήρας
14 πώμα
15 διακόπτης
16 κεντρική μονάδα
17 κλειδί
18 ακροφύσιο
19 στέλεχος
πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

7 Σύρετε τη βάση εξαρτημάτων κοπής μέσα στο σώμα.
8 Στρέψτε τη βιδωτή στεφάνη 45° δεξιόστροφα.
9 Σπρώξτε το προς την πρόσοψη του σώματος.
10 Στρέψτε το 45° αριστερόστροφα για να το κουμπώσετε.
11 Στρέψτε το σώμα έως ότου ο σωλήνας έρθει σε κατακόρυφη θέση.
12 Τώρα στρέψτε το κατά 45° δεξιόστροφα, για να το φέρετε σε επαφή με την ασφάλεια στο εσωτερικό της κεντρικής μονάδας.
13 Στρέψτε το 45° αριστερόστροφα για να το κουμπώσετε.
14 Τοποθετήστε το καπάκι στον πιεστήρα, και ρίξτε τον πιεστήρα μέσα στο σωλήνα.

ΣΕ ΧΡΗΣΗ

✸ Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 2 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 2 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 2 λεπτά.
15 Κόψτε το τρόφιμο σε σχήμα που θα κατέβει τον σωλήνα (48x40 χιλ).
16 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
17 Μετακινήστε το διακόπτη στο **|**.
18 Αφαιρέστε τον πιεστήρα και προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα
19 Τοποθετήστε εκ νέου τον πιεστήρα και χρησιμοποιήστε τον για να σπρώξετε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

20 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (◯) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
21 Στρέψτε το σώμα κατά 45° δεξιόστροφα, για να ξεκουμπώσετε την ασφάλεια, και τραβήξτε το για να το αποσπάσετε από την κεντρική μονάδα.
22 Στρέψτε τη βιδωτή στεφάνη 45° δεξιόστροφα.
23 Ανασηκώστε το για να το αφαιρέσετε από το σώμα.
24 Σπρώξτε την πίσω πλευρά της βάσης εξαρτημάτων κοπής προς το μέρος του σώματος, μετά γυρίστε τη βάση εξαρτημάτων κοπής προς τα έξω.
25 Στήστε τη βάση εξαρτημάτων κοπής όρθια στην επιφάνεια εργασίας.
26 Πατήστε την εξοχή στη στενή άκρη του εξαρτήματος κοπής προς το μέρος της φαρδιάς άκρης της βάσης εξαρτημάτων κοπής, προκειμένου να το αποδεσμεύσετε από τη βάση εξαρτημάτων κοπής, και έπειτα ανασηκώστε το εξάρτημα κοπής για να το αφαιρέσετε.
27 Περιστρέψτε τη βάση εξαρτημάτων κοπής, μετά αφαιρέστε το δεύτερο εξάρτημα κοπής.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

28 Μπορείτε να αποθηκεύετε τα εξαρτήματα κοπής μέσα στους οδηγούς στο εσωτερικό του πιεστήρα – χωράνε με τη στενή άκρη προς τα κάτω.

ΘΟΡΥΒΟΣ

29 Αν διαπιστώσετε ότι η συσκευή κάνει θόρυβο, μπορεί το εξάρτημα κοπής να κολλάει στη βιδωτή στεφάνη.
30 Αν ρίξετε λίγο λάδι μαγειρικής στο εσωτερικό της βιδωτής στεφάνης πριν από τη χρήση, το πρόβλημα θα πρέπει να λυθεί.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (◯) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
2 Ωθήστε το στέλεχος μέσα στο σώμα.
3 Βιδώστε το ακροφύσιο στο σπείρωμα που βρίσκεται στο άκρο του σώματος.
✸ Το σπείρωμα είναι για το αριστερό χέρι, επομένως βιδώνει αριστερόστροφα.
4 Θα πρέπει να το σφίγγετε με το χέρι – μην χρησιμοποιείτε το κλειδί.
5 Στρέψτε το σώμα έως ότου ο σωλήνας έρθει σε κατακόρυφη θέση.
6 Τώρα στρέψτε το κατά 45° δεξιόστροφα, για να το φέρετε σε επαφή με την ασφάλεια στο εσωτερικό της κεντρικής μονάδας.
7 Στρέψτε το 45° αριστερόστροφα για να το κουμπώσετε.
8 Ρίξτε τον πιεστήρα μέσα στον σωλήνα.

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ - ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

9 Παρασκευάζει ένα παχύρρευστο επιδόρπιο με παγωμένη μπανάνα ως υλικό βάσης, αναμεμειγμένο με παγωμένα φρούτα για τη γεύση.
10 Το παγωμένο φρούτο πολτοποιείται για να δημιουργηθεί ένα γλυκό επιδόρπιο με μοιάζει με παγωτό στην υφή, αλλά δεν έχει πρόσθετο λίπος ούτε πρόσθετη ζάχαρη.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΦΡΟΥΤΟΥ

11 Οι μπανάνες πρέπει να έχουν ωριμάσει πλήρως – για μέγιστη γλυκύτητα, οι φλούδες τους θα πρέπει να έχουν εμφανίσει καφέ κηλίδες.
12 Ξεφλουδίστε τα εσπεριδοειδή, διαχωρίστε τα σε τμήματα και αφαιρέστε τα κουκούτσια.
13 Αφαιρέστε όλα τα ίχνη ψίχας – θα πικρίσει το επιδόρπιό σας.
14 Αν το φρούτο έχει φλούδα, θα πρέπει να την αφαιρέσετε προκειμένου να μη βουλώσει το ακροφύσιο.
✸ Η φλούδα στα μούρα κατά κανόνα δε δημιουργεί πρόβλημα, ωστόσο φροντίστε να αναμείξετε καλά τον πολτό, ώστε η φλούδα να μη κάνει σβόλους
15 Όλα τα κουκούτσια, μικρά και μεγάλα, πρέπει να αφαιρούνται – κάποια έχουν άσχημη γεύση, κάποια άλλα είναι δηλητηριώδη και τα περισσότερα βουλώνουν ή ακόμα και σπάνε το ακροφύσιο.
16 Μην χρησιμοποιείτε ρόδια – τα κουκούτσια θα προκαλέσουν ζημιά στο ακροφύσιο.
17 Μην χρησιμοποιείτε ξηρούς καρπούς – θα προκαλέσουν ζημιά στο ακροφύσιο.
18 Αν θέλετε ξηρούς καρπούς, αναμείξτε τους με τον πολτό στη αργότερα, ή χρησιμοποιήστε τους ως γαρνιτούρα.

ΠΑΓΩΜΑ ΤΟΥ ΦΡΟΥΤΟΥ

19 Κόψτε το φρούτο σε μεγάλα κομμάτια.
20 Σκουπίστε τα κομμάτια με χαρτί κουζίνας.
21 Παγώστε τα κομμάτια σε ένα δίσκο (το καλύτερο θα ήταν από το προηγούμενο βράδυ).
22 Όταν παγώσουν τα κομμάτια, μπορείτε να τα βάλετε σε σακούλα με ετικέτα και να τα κρατήσετε στην κατάψυξη για κάποια άλλη στιγμή, ή και να τα πολτοποιήσετε ευθύς αμέσως.

ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΤΟΥ ΦΡΟΥΤΟΥ

23 Η ανάμειξη του φρούτου γίνεται με δυο τρόπους:
   1) Κόβετε τις μπανάνες στα δύο και τα υπόλοιπα φρούτα σε κομμάτια των 40mm, έτσι ώστε να χωράνε στο σωλήνα, τα παγώνετε, τα περνάτε ξεχωριστά μέσα στο σωλήνα, και αναμειγνύετε τον πολτό σε ένα μπολ.
   2) Κόβετε τα πάντα σε μικρά κομμάτια (15-20mm), τα παγώνετε, μετά τα περνάτε στον σωλήνα με χούφτες αναμεμειγμένων κομματιών, έτσι ώστε ο πολτός να βγαίνει από το ακροφύσιο ήδη αναμεμειγμένος.
24 Δοκιμάστε και τους δύο τρόπους – ακόμα και με τα ίδια φρούτα, θα έχουν διαφορετική γεύση.

25 Για ελαφρώς πιο ρευστό πολτό, αφήστε τα κομμάτια των φρούτων να ξεπαγώσουν για 5-10 λεπτά πριν τα πολτοποιήσετε.

ΣΟΡΜΠΕ/ΓΡΑΝΙΤΑ

26 Αν επιλέξετε κάποιο ιδιαίτερα χυμώδες φρούτο ή μούρο, και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή χωρίς τη μπανάνα, θα φτιάξετε κάτι που θα έχει την όψη, τη γεύση και την υφή ενός συνδυασμού σορμπέ και γρανίτας.

ΣΕ ΧΡΗΣΗ

✸ Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτό, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από το 1 λεπτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 2 λεπτά ώστε να κρυώσει.

27 Βάλτε ένα μπολ κάτω από το ακροφύσιο.

28 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.

29 Μετακινήστε το διακόπτη στο **|**.

30 Αφαιρέστε τον πιεστήρα και προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα

31 Τοποθετήστε εκ νέου τον πιεστήρα και χρησιμοποιήστε τον για να σπρώξετε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.

32 Όταν τελειώσετε, βάλτε τον διακόπτη στη θέση ◯, και βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

33 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (◯) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

34 Στρέψτε το σώμα κατά 45° δεξιόστροφα, για να ξεκουμπώσετε την ασφάλεια, και τραβήξτε το για να το αποσπάσετε από την κεντρική μονάδα.

35 Ξεβιδώστε το ακροφύσιο από το άκρο του σώματος.

✸ Το σπείρωμα είναι για το αριστερό χέρι, επομένως ξεβιδώνει δεξιόστροφα.

36 Αν είναι πολύ σφιγμένο, ίσως χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε το κλειδί.

37 Αποσπάστε το στέλεχος από το σώμα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (◯) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

2 Καθαρίστε το εξωτερικό της κεντρικής μονάδας με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

3 Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν μόνα τους.

Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

4 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.

5 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ

6 Τα καροτινοειδή που βρίσκονται στα καρότα και πολλά άλλα λαχανικά μπορούν να προκαλέσουν σημαντικό χρωματισμό. Μπορεί να είναι αδύνατον να απομακρύνετε αυτόν τον χρωματισμό. Μην ανησυχείτε, δεν πρόκειται να επηρεάσει τη λειτουργία της συσκευής.

7 Αν τρίψετε τους λεκέδες με λάδι μαγειρικής αμέσως πριν τους καθαρίσετε μπορεί να βοηθήσει την κατάσταση.

8 Αν καθαρίζετε τα χρησιμοποιημένα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να μειωθεί το λέκιασμα.

ΜΠΛΟΚΑΡΙΣΜΑ

9 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (◯) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

10 Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή, καθαρίστε τη, συναρμολογήστε τη, και αρχίστε ξανά.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

συνταγές

2 μπανάνες	1	μάνγκο				
2 μπανάνες	200g	μύρτιλλα				
2 μπανάνες	8-12	κεράσια				
2 μπανάνες	1	μήλο				
2 μπανάνες	70g	μύρτιλλα	70g	φράουλες	70g	βατόμουρα
2 μπανάνες	50g	σοκολάτα				

✸ Η σοκολάτα πρέπει πάντα να τρίβεται για να μη σπάσει η συσκευή.

rajzok		
1 fül	8 bajonett-zár	16 motoros egység
2 nyílások	9 aprítófej-foglalat	17 csavarkulcs
3 aprítófejek	10 test	18 fej
4 szeletelő	11 cső	19 tengely
5 durva reszelő	12 vezetősínek	mosogatógépben mosható
6 finom reszelő	13 nyomórúd	
7 szorítógyűrű	14 kupak	
	15 kapcsoló	

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; ha továbbadja a készüléket, mellékelje azt is a termékhez. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

1 A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.

- A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.
- A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

2 Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

3 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

4 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

Ne rakja a motoros egységet folyadékba.

5 Ne használja az ujját vagy az evőeszközöket az étel lenyomására a csőbe – csak a nyomórudat.

6 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.

7 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra

SZELETELÉS/RESZELÉS

ÖSSZEÁLLÍTÁS

1 Kapcsolja ki a készüléket (◯) és húzza ki a konnektorból.

2 Válassza ki azt az aprítófej-párt, amelyre szüksége lesz: szeletelő, durva reszelő vagy finom reszelő.

Ne próbálja az aprítófejeket behelyezni az aprítófej-foglalatba, miközben a készüléket a működési pozícióban tartja – így könnyedén megvághatja magát.

3 Állítsa az apírtófej-foglalatot a munkafelületre.
4 Illessze az aprítófej széles végén található füleket az aprítófej-foglalat széles végén látható nyílásokba.
5 Nyomja az aprítófej keskeny végén található fület az aprítófej-foglalat keskeny végén található hézagba.
6 Fordítsa el az aprítófej-foglalatot, majd illessze bele a második aprítófejet.
7 Csúsztassa az aprítófej-foglalatot a testbe.
8 Fordítsa el a szorítógyűrűt 45°-kal az óramutató járásának irányába.
9 Nyomja bele a test elejébe.
10 Fordítsa el 45°-kal az óramutató járásával ellenkező irányba, hogy a helyére reteszelje.
11 Fordítsa a testet függőleges irányba.
12 Most fordítsa el 45°-kal, hogy a bajonett-zárakat rögzítse a motoros egység belsejében.
13 Fordítsa el 45°-kal az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a helyén lezárja.
14 Illessze a kupakot a nyomórúdra, és ejtse a nyomórudat a csőbe.

HASZNÁLAT

✵ Ne működtesse a motort 2 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 2 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 2 percre, hogy a készülék lehűljön.
15 Vágja az ételt olyan formára, ami befér a csőbe (48x40mm).
16 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
17 Állítsa a kapcsolót **|**-re.
18 Vegye le a nyomórudat és dobja a hozzávalókat a csőbe.
19 Tegye vissza a nyomórudat és segítségével nyomja be a hozzávalókat finoman a csőbe.

SZÉTSZERELÉS

20 Kapcsolja ki a készüléket (◯) és húzza ki a konnektorból.
21 Fordítsa el a testet 45°-kal az óramutató járásával megegyező irányba, hogy felengedje a bajonett-zárakat, és húzza le a motoros egységről.
22 Fordítsa el a szorítógyűrűt 45°-kal az óramutató járásának irányába.
23 Emelje le a testről.
24 Nyomja az aprítófej-foglalat hátulját a test felé, majd pattintsa ki az aprítófej-foglalatot.
25 Állítsa az apírtófej-foglalatot a munkafelületre.
26 Nyomja az aprítófej keskeny végén található fület az aprítófej-foglalat széles vége felé, hogy kiengedje az aprítófej-foglalatból, majd emelje ki az aprítófejet.
27 Fordítsa el az aprítófej-foglalatot, majd távolítsa el belőle a második aprítófejet.

TÁROLÁS

28 Az aprítófejeket a nyomórúd belsejében található vezetősínekben tárolhatja – a fejek a keskeny végükkel lefelé illeszkednek bele.

ZAJ

29 Ha úgy találja, hogy a készülék zajos, lehetséges, hogy az aprítófej a szorítógyűrűhöz dörzsölődik.
30 A probléma megoldásához használat előtt vigyen fel kis mennyiségű növényi olajat a szorítógyűrű belsejébe.

FAGYASZTOTT DESSZERTEK

ÖSSZEÁLLÍTÁS

1 Kapcsolja ki a készüléket (◯) és húzza ki a konnektorból.
2 Nyomja a tengelyt a testbe.
3 Csavarja a fejet a test menetes végére.
✵ Ez egy „balkezes" menet, ezért az óramutató járásával ellentétes irányban kell felcsavarni.
4 Kézzel húzza meg – ne használjon csavarkulcsot.
5 Fordítsa a testet függőleges irányba.

6 Most fordítsa el 45°-kal, hogy a bajonett-zárakat rögzítse a motoros egység belsejében.
7 Fordítsa el 45°-kal az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a helyén lezárja.
8 Tegye a nyomórudat a csőbe.

A GÉP MŰKÖDÉSE - RÖVIDEN

9 A félszilárd desszerthez az alapot a fagyasztott banán adja, ehhez ízesítésként keverjen egyéb fagyasztott gyümölcsöket.
10 A pürésített fagyasztott gyümölcs édes desszertként fogyasztható, amelynek állaga a fagylalthoz hasonlít, azonban nem tartalmaz hozzáadott zsírt vagy cukrot.

A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE

11 A lehető legédesebb eredmény érdekében használjon teljesen érett banánt, amelynek héján már barna foltok jelentek meg.
12 Hámozza meg a déligyümölcsöket, szedje őket cikkelyeikre, és távolítsa el a magokat.
13 Távolítsa el a belső, fehér héjat – ez keserű ízt adna a desszertnek.
14 Ha a gyümölcs héjas, hámozza meg, így megakadályozhatja, hogy a héj eltömítse a fejet.
✸ A bogyósgyümölcsök héja általában használható, de ügyeljen rá, hogy a pürét jól összekeverje, és a héj ne álljon össze.
15 Távolítson el minden magot – ezek rossz ízűek vagy akár mérgezőek lehetnek, és a legtöbb fajta mag eltömi, vagy akár tönkreteszi a fejet.
16 Ne használjon gránátalmát – a magok tönkreteszik a fejet.
17 Ne használjon diót féléket – ezek tönkreteszik a fejet.
18 Ha dióféléket szeretne használni, akkor utólag adja őket a püréhez, vagy használja őket díszítésként.

A GYÜMÖLCS LEFAGYASZTÁSA

19 Darabolja fel a gyümölcsöket.
20 Egy konyhai papírtörlőn szárítsa meg a darabokat.
21 Egy tálcán fagyassza le a darabokat (az ideális idő egy éjszaka).
22 Miután megfagyott, a gyümölcsöt későbbi felhasználásra egy tasakban felcímkézve tárolhatja a mélyhűtőben, vagy azonnal felhasználhatja.

A GYÜMÖLCS ÖSSZEKEVERÉSE

23 A gyümölcsöt kétféle módon keverheti össze:
1) Vágja ketté a banánokat, a többi gyümölcsöt vágja fel 40 mm-es darabokra, hogy beférjenek a csőbe, majd fagyassza le őket, és külön-külön adagolja be a csőbe, végül egy edényben keverje össze a pürét.
2) Vágjon fel mindent kis darabokra (15-20 mm), fagyassza le a darabokat, majd a vegyes gyümölcsöt adagolja a csőbe, így a fejből kijövő püré már össze van keverve.
24 Próbálja ki mindkét módszert – még ugyanazokkal a gyümölcsökkel is különböző ízű keverék készül.
25 Ha kicsit simább pürét szeretne, a pürésítés előtt hagyja a gyümölcsdarabokat 5-10 percig olvadni.

SÖRBET/GRANITA

26 Ha különösen lédús gyümölcsöt választ, és kihagyja a banánt, a készülékkel olyan desszertet készíthet, amely kinézetre, ízre és érzetre a sörbet és a granita közé helyezhető.

HASZNÁLAT

✸ 1 percnél tovább ne járassa a motort, mivel az túlmelegedhet. 1 perc üzemelés után a motor lehűlése érdekében kapcsolja ki minimum 2 percre.
27 Tegyen a fej alá egy edényt.
28 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
29 Állítsa a kapcsolót **|**-re.
30 Vegye le a nyomórudat és dobja a hozzávalókat a csőbe.

31 Tegye vissza a nyomórudat és segítségével nyomja be a hozzávalókat finoman a csőbe.
32 Amikor végzett, állítsa a kapcsolót a ◯-ra, és húzza ki a készülék tápkábelét az áramforrásból.

SZÉTSZERELÉS

33 Kapcsolja ki a készüléket (◯) és húzza ki a konnektorból.
34 Fordítsa el a testet 45°-kal az óramutató járásával megegyező irányba, hogy felengedje a bajonett-zárakat, és húzza le a motoros egységről.
35 Csavarja le a fejet a test végéről.
✸ Ez egy „balkezes" menet, ezért az óramutató járásával megegyező irányban kell lecsavarni.
36 Ha túl szoros, lehetséges, hogy használnia kell a csavarkulcsot.
37 Húzza ki a tengelyt a testből.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1 Kapcsolja ki a készüléket (◯) és húzza ki a konnektorból.
2 Tiszta, nedves ruhával törölje át a motoros egység külsejét.
3 Mossa le a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben, öblítse le alaposan, csöpögtesse le, majd hagyja megszáradni.
Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
4 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
5 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

ELSZÍNEZŐDÉS

6 A karotin, amely a répában és más zöldségekben is megtalálható, jelentős elszíneződést okozhat. Lehet, hogy ez az elszíneződés nem távolítható el. Ne aggódjon emiatt, ez nincs hatással a készülék működésére.
7 Segíthet, ha a foltokat közvetlenül mosogatás előtt átdörzsöli főzőolajjal.
8 Csökkentheti a foltosodást, ha az érintett alkatrészeket mosogatógépben mossa.

ELAKADÁS

9 Kapcsolja ki a készüléket (◯) és húzza ki a konnektorból.
10 Szerelje szét a készüléket, tisztítsa meg, szerelje össze és indítsa el újra.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

receptek

2	banán	1	mangó					
2	banán	200g	fekete áfonya					
2	banán	8-12	cseresznye					
2	banán	1	alma					
2	banán	70g	fekete áfonya	70g	eper	70g	szeder	
2	banán	50g	csokoládé					

✸ A csokoládét mindig reszelve használja, így elkerülheti a készülék megrongálódását.

çizimler		
1 sekme	8 süngü mekanizması	16 motor ünitesi
2 yuvalar	9 kesici takım	17 vida anahtarı
3 kesiciler	10 gövde	18 nozul
4 dilimleme aparatı	11 kanal	19 şaft
5 iri rende	12 kılavuzlar	bulaşık makinesinde yıkanabilir
6 ince rende	13 itme aparatı	
7 halka somun	14 başlık	
	15 düğme	

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLI GÜVENLIK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

1 Fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.
- Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

2 Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.
3 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
4 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.

5 Yiyecekleri kanaldan aşağı itmek için parmaklarınızı veya çatal, bıçak, vb. aletleri kullanmayın; sadece itme aparatından yararlanın.
6 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
7 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım

DİLİMLEME/RENDELEME

BİRLEŞTİRME

1 Cihazı kapatın (◯) ve fişini prizden çekin.
2 İhtiyacınız olan kesici çiftini seçin – dilimleme aparatı, iri rende, ince rende.

Kesicileri kesici takıma, onu çalışır pozisyonda tutarken takmaya çalışmayın – kendinizi kesebilirsiniz.

3 Kesici takımı çalışma yüzeyinin üzerinde dik tutun.
4 Kesicinin geniş ucundaki sekmeleri, kesici takımın geniş ucundaki yuvalara yerleştirin.
5 Kesicinin dar ucundaki sekmeleri, kesici takımın dar ucundaki boşluğa yerleştirin.
6 Kesici takımı döndürün, sonra ikinci kesiciyi takın.
7 Kesici takımı gövdeye kaydırın.
8 Halka somunu saat yönünde 45° döndürün.
9 Onu gövdenin ön kısmına doğru itin.

10 Yerine kilitlemek için, saat yönünün aksine 45° döndürün.
11 Gövdeyi, kanal dikey konuma gelinceye dek döndürün.
12 Sonra, süngü mekanizmalarını motor ünitesinin içine takmak için, onu saat yönünde 45° döndürün.
13 Yerine sabitlemek içim saat yönünün aksine 45° döndürün.
14 Başlığı itme aparatına takın ve itme aparatını boruya indirin.

KULLANIM SIRASINDA

✸ Motoru 2 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 2 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 2 dakika kapalı tutun.
15 Yiyeceği, borudan aşağı inebilecek şekil ve ebatta parçalara kesin (48x40mm).
16 Fişi prize takın.
17 Düğmeyi **|** konumuna getirin.
18 İtme aparatını çıkarın ve malzemeleri kanaldan aşağı boşaltın.
19 İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin ve malzemeleri kanaldan aşağı nazikçe itmek için kullanın.

SÖKME

20 Cihazı kapatın (◯) ve fişini prizden çekin.
21 Süngü mekanizmalarını ayırmak için, gövdeyi saat yönünde 45° döndürün ve motor ünitesinden çekerek çıkarın.
22 Halka somunu saat yönünde 45° döndürün.
23 Gövdeyi yukarı doğru kaldırarak çıkarın.
24 Kesici takımın arka kısmını gövdeye doğru itin, sonra kesici takımı yana doğru eğerek çıkarın.
25 Kesici takımı çalışma yüzeyinin üzerinde dik tutun.
26 Kesicinin dar ucundaki sekmeyi kesici takımın geniş ucuna doğru bastırarak kesici takımdan ayırın ve sonra, kesiciyi yukarı doğru kaldırarak çıkarın.
27 Kesici takımı döndürün, sonra ikinci kesiciyi çıkarın.

SAKLAMA

28 Kesicileri, itme aparatının iç kısmındaki kılavuzlarda saklayabilirsiniz – dar uçları aşağı bakacak şekilde durmalıdır.

GÜRÜLTÜ

29 Cihazın fazla ses çıkardığını düşünüyorsanız, kesici halka somuna sürtünüyor olabilir.
30 Kullanmadan önce halka somunun iç kısmına az bir miktar pişirme yağı sürmek, bu sorunu çözecektir.

DONDURULMUŞ TATLILAR

BİRLEŞTİRME

1 Cihazı kapatın (◯) ve fişini prizden çekin.
2 Şaftı gövdenin içine doğru itin.
3 Nozulu gövdenin dişli ucuna vidalayın.
✸ Bu, sola dönen bir vidadır, bu nedenle saatin aksi yönde vidalanır.
4 Parmakla sıkılmalıdır – vida anahtarı kullanmayın.
5 Gövdeyi, kanal dikey konuma gelinceye dek döndürün.
6 Sonra, süngü mekanizmalarını motor ünitesinin içine takmak için, onu saat yönünde 45° döndürün.
7 Yerine sabitlemek içim saat yönünün aksine 45° döndürün.
8 İtme aparatını kanalın içine bırakın.

NASIL ÇALIŞIR – ÖZET

9 Bu, yapısal malzeme olarak dondurulmuş muz ve lezzet vermesi için dondurulmuş meyveler kullanan, yarı katı bir tatlı yapar.

10 Dondurulmuş meyve, yağ ve şeker eklenmeden yapılan ve dondurma kıvamında olan şekerli bir tatlı elde etmek amacıyla ezilir.

MEYVE HAZIRLAMA

11 Muzlar iyice olgun olmalıdır – maksimum düzeyde tatlılık için, kabukları kahverengi lekeli olanlar tercih edilmelidir.
12 Narenciye meyvelerin kabuklarını soyun, dilimlere ayırın ve çekirdeklerini çıkarın.
13 Tüm beyaz damarlarını temizleyin – tatlınıza acımsı bir tat katarlar.
14 Nozulun tıkanmasını önlemek için, meyvelerin kabukları soyulmalıdır.
✸ Etli meyveler genelde sorun çıkarmaz; ancak zarlarının kümelenmemesi için posanın iyice karışmış olduğundan emin olun
15 Tüm çekirdek, tohum ve taşlar çıkarılmalıdır – bazılarının kötü bir tadı vardır, bazıları zehirlidir ve çoğu nozulu tıkayabilir, hatta kırabilir.
16 Nar kullanmayın – çekirdekleri nozula zarar verecektir.
17 Fındık, ceviz türü yemişler kullanmayın – bunlar nozula zarar verirler.
18 Bu tür yemişleri kullanmak istiyorsanız, bunları posaya daha sonra karıştırın veya servis yapmadan önce üzerine serpin.

MEYVELERİ DONDURMA

19 Meyveyi iri parçalar halinde doğrayın.
20 Parçaları bir kağıt havlu ile kurulayın.
21 Parçaları bir tepsi üzerinde dondurun (derin dondurucuda bir gece bekletmek idealdir).
22 Meyveler, dondurulduklarında poşetlere konulabilir, işaretlenebilir ve daha sonra kullanmak üzere derin dondurucuda muhafaza edilebilir veya derhal kullanmak üzere ezilebilir.

MEYVELERİ KARIŞTIRMA

23 Meyvelerin karıştırmanın iki yöntemi vardır:
 1) Muzları parçalara bölün, diğer meyveleri kanala girebilecekleri şekilde 40 mm'lik parçalara doğrayın, dondurun, kanaldan aşağı ayrı ayrı verin ve posayı bir kasede karıştırın.
 2) Her şeyi küçük (15-20 mm) parçalara doğrayın, dondurun, sonra avuç dolusu karışık parçalar halinde kanala vererek, posanın nozuldan hazır karışım şeklinde çıkmasını sağlayın.
24 Her ikisini de deneyin – aynı meyvelerle bile denediğinizde, farklı lezzetler elde edeceksiniz.
25 Biraz daha yumuşak bir posa için, posa haline getirmeden önce meyve parçalarının buzlarının 5-10 dakika çözülmesine izin verin.

SORBE/GRANİTA

26 Özellikle sulu ya da etli bir meyve seçtiyseniz ve cihazı muz olmadan kullanıyorsanız, sorbe ve granita arasında görünen ve tadı olan bir sonuç elde edersiniz.

KULLANIM SIRASINDA

✸ Motoru 1 dakikadan uzun süre çalıştırmayın, aksi takdirde aşırı ısınabilir. 1 dakika çalıştırdıktan sonra en az 2 dakika kapalı tutarak motorun soğumasını bekleyin.
27 Kaseyi nozulun altına yerleştirin.
28 Fişi prize takın.
29 Düğmeyi **|** konumuna getirin.
30 İtme aparatını çıkarın ve malzemeleri kanaldan aşağı boşaltın.
31 İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin ve malzemeleri kanaldan aşağı nazikçe itmek için kullanın.
32 İşleminiz sona erdiğinde düğmeyi ◯ konumuna getirin ve cihazın fişini elektrik prizinden çekin.

SÖKME

33 Cihazı kapatın (◯) ve fişini prizden çekin.
34 Süngü mekanizmalarını ayırmak için, gövdeyi saat yönünde 45° döndürün ve motor ünitesinden çekerek çıkarın.

35 Nozulu gövdenin ucundan çevirerek çıkarın.
✸ Bu, sola dönen bir vidadır, bu nedenle saat yönünde gevşetilir.
36 Sıkı ise, vida anahtarı kullanmanız gerekebilir.
37 Şaftı gövdeden çekerek çıkartın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1 Cihazı kapatın (O) ve fişini prizden çekin.
2 Motor ünitesinin dış kısmını temiz, nemli bir bezle silin.
3 Çıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, süzdürün ve hava akımıyla kurutun.
Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
4 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
5 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

RENK DEĞIŞTIRME

6 Havuçta ve diğer birçok sebzede bulunan karotenoidler, büyük ölçüde renk verebilirler. Bu rengin giderilmesi olanaksız olabilir. Bu konuda endişelenmeyin, cihazın çalışmasını etkilemeyecektir.
7 Lekeleri, yıkamadan hemen önce pişirme yağı ile ovmak faydalı olabilir.
8 Kirli parçaların bulaşık makinesinde yıkanması, lekelerin oluşmasını azaltacaktır.

SIKIŞMA

9 Cihazı kapatın (O) ve fişini prizden çekin.
10 Cihazı parçalarına ayırın, temizleyin ve tekrar monte ederek çalıştırın.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

yemek tarifleri

2 muz	1	mango				
2 muz	200g	böğürtlen				
2 muz	8-12	kiraz				
2 muz	1	elma				
2 muz	70g	böğürtlen	70g	çilek	70g	böğürtlen
2 muz	50g	çikolata				

✸ Çikolata, cihazın kırılmasını önlemek için her zaman rendelenmelidir.

schiţe		
1 capăt	8 închizătoare-baionetă	16 unitate motor
2 orificii	9 suport pentru con	17 cheie de piuliţă
3 conuri	10 unitate principală	18 duză
4 feliator	11 tub	19 arbore
5 răzătoare mare	12 ghidaj	se poate spăla în maşina de spălat vase
6 răzătoare mică	13 mâner de apăsare	
7 piuliţă inelară	14 capac	
	15 întrerupător	

Citiţi instrucţiunile, păstraţi-le într-un loc sigur; dacă daţi aparatul altcuiva, nu uitaţi să daţi şi instrucţiunile. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANŢĂ

Respectaţi măsurile de siguranţă de bază, inclusiv:

1 Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experienţă şi cunoştinţe dacă sunt supravegheate/instruite şi înţeleg pericolele la care se supun.

- Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.
- Nu lăsaţi aparatul şi cablul la îndemâna copiilor.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

2 Scoateţi aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curăţare.

3 Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat atunci când este în funcţiune.

4 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

Nu introduceţi unitatea motorului în lichid.

5 Nu folosiţi degetele sau tacâmuri pentru a împinge alimentele – folosiţi doar mânerul de apăsare.

6 Nu folosiţi aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucţiuni.

7 Nu operaţi aparatul dacă este stricat sau nu funcţionează corect.

exclusiv pentru uz casnic

FELIERE/RĂZUIRE

ASAMBLARE

1 Opriţi aparatul (◯) şi scoateţi-l din priză.

2 Alegeţi conurile de care aveţi nevoie – feliator, răzătoare mare, răzătoare mică.

Nu încercaţi să montaţi conurile pe suportul pentru con în timp ce îl ţineţi în poziţia de operare – riscaţi să vă tăiaţi.

3 Aşezaţi suportul pentru con pe verticală pe suprafaţa de lucru.

4 Aliniaţi capetele de pe latura lată a conului la orificiile de pe latura lată a suportului pentru con.

5 Apăsaţi capătul de pe latura îngustă a conului în spaţiul din latura îngustă a suportului pentru con.

6 Rotiţi suportul pentru con, apoi montaţi cel de-al doilea con.

7 Glisaţi suportul pentru con în unitatea principală.
8 Rotiţi piuliţa inelară 45° în sensul acelor de ceasornic.
9 Împingeţi-o înspre partea din faţă a unităţii principale.
10 Rotiţi-o 45° în sensul opus acelor de ceasornic pentru a o bloca.
11 Rotiţi unitatea principală până când tubul este vertical.
12 Apoi rotiţi-o 45° în sensul acelor de ceasornic, pentru a fixa închizătoarele-baionetă în unitatea motorului.
13 Rotiţi-o 45° în sensul opus acelor de ceasornic pentru a o bloca.
14 Montaţi capacul mânerului de apăsare și introduceţi mânerul de apăsare în tub.

UTILIZAREA

✲ Nu lăsaţi motorul să funcţioneze continuu mai mult de 2 minute, se poate supraîncălzi. După 2 minute, opriţi aparatul pentru cel puţin 2 minute, pentru a-şi reveni.
15 Tăiaţi alimentele într-o formă care să încapă în tub (48x40mm).
16 Băgaţi întrerupătorul în priză.
17 Comutaţi întrerupătorul la **|**.
18 Scoateţi mânerul de apăsare şi introduceţi ingredientele în tub.
19 Puneţi la loc mânerul de apăsare şi folosiţi-l pentru a împinge ingredientele pe tub în jos.

DEZASAMBLARE

20 Opriţi aparatul (◯) şi scoateţi-l din priză.
21 Rotiţi unitatea principală 45° în sensul opus acelor de ceasornic, pentru a debloca încuietoarele-baionetă, şi scoateţi-o de pe unitatea motorului.
22 Rotiţi piuliţa inelară 45° în sensul acelor de ceasornic.
23 Ridicaţi-o de pe unitatea principală.
24 Împingeţi partea din spate a suportului pentru con înspre unitatea principală, apoi înclinaţi suportul pentru con pentru a-l scoate.
25 Aşezaţi suportul pentru con pe verticală pe suprafaţa de lucru.
26 Apăsaţi capătul de pe latura îngustă a conului înspre latura lată a suportului pentru con, pentru a-l elibera de pe suportul pentru con, apoi scoateţi conul, ridicându-l.
27 Rotiţi suportul pentru con, apoi scoateţi cel de-al doilea con.

DEPOZITARE

28 Puteţi depozita conurile în ghidajele din interiorul mânerului de apăsare – cu latura îngustă în jos.

ZGOMOT

29 În cazul în care consideraţi că aparatul face prea mult zgomot, este posibil ca conul să se frece de piuliţa inelară.
30 Aplicaţi puţin ulei alimentar în interiorul piuliţei inelare pentru a remedia problema.

DESERTURI CONGELATE

ASAMBLARE

1 Opriţi aparatul (◯) şi scoateţi-l din priză.
2 Împingeţi arborele în unitatea principală.
3 Înşurubaţi duza pe capătul filetat al unităţii principale.
✲ Filetul este pe partea stângă, aşadar se înşurubează în sensul opus acelor de ceasornic.
4 Strângeţi-l cu degetul – nu folosiţi cheia de piuliţă.
5 Rotiţi unitatea principală până când tubul este vertical.
6 Apoi rotiţi-o 45° în sensul acelor de ceasornic, pentru a fixa închizătoarele-baionetă în unitatea motorului.
7 Rotiţi-o 45° în sensul opus acelor de ceasornic pentru a o bloca.
8 Coborâţi mânerul de apăsare în tub.

MOD DE FUNCŢIONARE - PE SCURT

9 Veţi obţine un desert semi-solid dacă folosiţi banane congelate ca material de bază, amestecate cu fructe congelate, care-i conferă o aromă.

10 Fructele congelate sunt pasate, obţinându-se un desert delicios, cu o consistenţă similară celei a îngheţatei, însă fără grăsimi adăugate şi zahăr adăugat.

PREPARAREA FRUCTELOR

11 Bananele trebuie să fie bine coapte - pentru a fi foarte dulci, coaja trebuie să fie acoperită cu pete maronii.

12 Curăţaţi citricele, separaţi-le în felii şi scoateţi sâmburii.

13 Îndepărtaţi toate urmele de sâmburi - desertul dvs. ar căpăta un gust amărui.

14 Dacă fructul are pieliţă, aceasta trebuie îndepărtată pentru a evita blocarea duzei.

✵ Pieliţa de pe fructele de pădure este în general OK, însă asiguraţi-vă că pulpa este bine amestecată, pentru ca pieliţa să nu se strângă laolaltă

15 Toţi sâmburii şi toate seminţele trebuie îndepărtate - unele au gust neplăcut, altele sunt nocive, majoritatea vor bloca sau chiar deteriora duza.

16 Nu folosiţi rodii – seminţele vor deteriora duza.

17 Nu folosiţi alune - vor deteriora duza.

18 Dacă doriţi să folosiţi alune, amestecaţi-le cu pulpa după preparare, sau presăraţi-le deasupra.

COLGELAREA FRUCTELOR

19 Tăiaţi fructele în bucăţi.

20 Uscaţi fructele cu hârtie de bucătărie.

21 Congelaţi bucăţile pe o tavă (ideal, peste noapte).

22 După ce s-au congelat, fructele pot fi puse în pungi, etichetate şi păstrate la congelator pentru utilizare ulterioară, ori pot fi pasate imediat.

AMESTECAREA FRUCTELOR

23 Există două modalităţi de amestecare a fructelor:

1) Tăiaţi bananele în două, tăiaţi celelalte fructe în bucăţi de 40 mm, pentru a intra în tub, congelaţi-le, introduceţi-le separat în tub şi amestecaţi pulpa într-un vas.
2) Tăiaţi totul în bucăţi mici (15-20 mm), congelaţi-le şi introduceţi în tub câte un pumn de amestec de fructe, astfel încât pulpa să iasă din duză deja amestecată.

24 Încercaţi ambele variante - chiar şi folosind aceleaşi fructe, gustul va fi diferit.

25 Pentru a obţine pulpă uşor mai moale, lăsaţi bucăţile de fructe să se dezgheţe 5-10 minute înainte de a extrage pulpa.

ŞERBET/GRANITA

26 Dacă alegeţi un anumit fruct suculent sau fructe de pădure şi folosiţi aparatul fără banane, veţi obţine un produs cu aspect, gust şi consistenţă între şerbet şi granita.

UTILIZAREA

✵ Nu lăsaţi motorul să opereze mai mult de 1 minut; se va supraîncălzi. După 1 minut, opriţi motorul cel puţin 2 minute, pentru a-i permite să se răcească.

27 Puneţi un vas sub duză.

28 Băgaţi întrerupătorul în priză.

29 Comutaţi întrerupătorul la **|**.

30 Scoateţi mânerul de apăsare şi introduceţi ingredientele în tub.

31 Puneţi la loc mânerul de apăsare şi folosiţi-l pentru a împinge ingredientele pe tub în jos.

32 După ce aţi terminat, comutaţi întrerupătorul pe ◯ şi scoateţi aparatul din priză.

DEZASAMBLARE

33 Opriţi aparatul (◯) şi scoateţi-l din priză.

34 Rotiţi unitatea principală 45° în sensul opus acelor de ceasornic, pentru a debloca încuietoarele-baionetă, şi scoateţi-o de pe unitatea motorului.

35 Deşurubaţi duza de pe capătul unităţii principale.
✸ Filetul este pe partea stângă, aşadar se deşurubează în sensul acelor de ceasornic.
36 Dacă este strâns, s-ar putea să trebuiască să folosiţi cheia de piuliţă.
37 Împingeţi arborele pentru a-l scoate de pe unitatea principală.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREŢINERE

1 Opriţi aparatul (◯) şi scoateţi-l din priză.
2 Ştergeţi exteriorul unităţii motorului cu o cârpă umedă curată.
3 Spălaţi părţile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiţi bine, scurgeţi şi lăsaţi la uscat.
Puteţi spăla aceste componente în maşina de spălat vase.
4 Mediul extrem din interiorul maşinii de spălat vase poate afecta suprafeţele.
5 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcţionarea aparatului.

PĂTAREA

6 Carotenoidele, care se găsesc în multe alte legume în afară de morcovi, pot cauza pete severe. Este posibil să nu puteţi scoate aceste pete. Nu vă faceţi griji, nu vor afecta buna funcţionare a aparatului.
7 Poate fi de folos frecarea petelor cu ulei de gătit imediat înainte de spălare.
8 Curăţarea părţilor afectate în maşina de spălat vase poate reduce petele.

BLOCARE

9 Opriţi aparatul (◯) şi scoateţi-l din priză.
10 Scoateţi aparatul, curăţaţi-l, asamblaţi-l şi reluaţi operaţiunea.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu şi sănătate cauzate substanţele periculoase din aparatele electrice şi electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

reţete

2	banane	1	mango				
2	banane	200g	coacăze negre				
2	banane	8-12	cireşe				
2	banane	1	măr				
2	banane	70g	coacăze negre	70g	căpşuni	70g	mure
2	banane	50g	ciocolată				

✸ Ciocolata trebuie dată pe răzătoare, pentru a evita deteriorarea aparatului.

илюстрации		
1 щифт	7 пръстеновидна гайка	14 капак
2 процепи	8 байонетно съединение	15 ключ
3 режещи елементи	9 поставка за режещи елементи	16 задвижващ блок
4 приставка за нарязване на шайби	10 тяло	17 гаечен ключ
5 приставка за едро настъргване	11 тръба	18 накрайник
6 приставка за фино настъргване	12 водачи	19 ос
	13 избутвач	пригоден за миене в съдомиялна машина

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.
Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

1 Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите с това. Децата не трябва да използват или да играят с уреда. Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

2 Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

3 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.

4 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

Не поставяйте задвижващия блок в течност.

5 Не избутвайте храната в тръбата с пръсти или с прибори, а само с избутвача.

6 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.

7 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

само за домашна употреба

НАРЯЗВАНЕ/НАСТЪРГВАНЕ

СГЛОБЯВАНЕ

1 Изключете уреда (◯) и го изключете от контакта.

2 Изберете необходимата двойка режещи елементи – приставката за нарязване на шайби, за едро настъргване или за фино настъргване.

Не се опитвайте да намествате режещите елементи към поставката за нарязване, докато я държите на мястото за закрепяне, тъй като има вероятност да се порежете.

3 Поставете поставката за режещи елементи в изправено положение на работния плот.

4 Наместете щифтовете на рендето откъм широкия край на режещия елемент в процепите на поставката за режещи елементи откъм широката страна.

5 Натиснете щифтовете откъм тесния край на режещия елемент в тесния край на поставката за режещи елементи.
6 Завъртете поставката за режещи елементи, след което поставете втория режещ елемент.
7 Плъзнете поставката за режещи елементи в тялото.
8 Завъртете пръстеновидната гайка на 45° по посока на часовниковата стрелка.
9 Натиснете я към предната част на тялото.
10 Завъртете я на 45° в посока обратна на часовниковата стрелка, за да я застопорите на място.
11 Завъртете тялото докато тръбата застане във вертикално положение.
12 А сега го завъртете на 45° в посока на часовниковата стрелка, за да закрепите байонетните съединения в задвижващия блок.
13 Завъртете го на 45° обратно на часовниковата стрелка, за да го заключите на място.
14 Сложете капака на избутвача и пуснете избутвача в тръбата.

ПРИ УПОТРЕБА

✸ Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от две минути, може да прегрее. След 2 минути го изключвайте за най-малко 2 минути, да се възстанови.
15 Нарежете храната във форма, която ще мине през тръбата (48x40 мм).
16 Включете щепсела в захранващия контакт.
17 Преместете ключа в позиция **|**.
18 Извадете избутвача и пуснете съставките в тръбата.
19 Поставете пак избутвача и го използвайте, за да натискате леко съставките в тръбата.

РАЗГЛОБЯВАНЕ

20 Изключете уреда (◯) и го изключете от контакта.
21 Завъртете тялото на 45° в посока на часовниковата стрелка, за да освободите байонетните съединения и свалете задвижващия блок.
22 Завъртете пръстеновидната гайка на 45° по посока на часовниковата стрелка.
23 Повдигнете я от тялото.
24 Натиснете задната част на поставката за режещи елементи към тялото, след което изтърсете поставката.
25 Поставете поставката за режещи елементи в изправено положение на работния плот.
26 Натиснете щифта откъм тесния край на режещия елемент към широкия край на поставката за режещи елементи, за да освободите поставката, след което повдигнете режещия елемент.
27 Завъртете поставката за режещи елементи, след което отстранете втория режещ елемент.

СЪХРАНЕНИЕ

28 Може да съхранявате режещите елементи във водачите на избутвача – влизат с тесния край надолу.

ШУМ

29 Ако уредът ви се стори прекалено шумен, възможно е режещият елемент да се втрива в пръстеновидната гайка.
30 Малкото количество готварско олио в пръстеновидната гайка преди употреба би трябвало да поправи това.

ЗАМРАЗЕНИ ДЕСЕРТИ

СГЛОБЯВАНЕ

1 Изключете уреда (◯) и го изключете от контакта.
2 Вкарайте оста в тялото.
3 Завийте накрайника на отвинтения край на тялото.
✸ Резбата е лява, затова завивайте в посока обратна на часовниковата стрелка.

4 Трябва да е добре затегнат на ръка – не използвайте гаечния ключ.
5 Завъртете тялото докато тръбата застане във вертикално положение.
6 А сега го завъртете на 45° в посока на часовниковата стрелка, за да закрепите байонетните съединения в задвижващия блок.
7 Завъртете го на 45° обратно на часовниковата стрелка, за да го заключите на място.
8 Спуснете избутвача в тръбата.

БЪРЗО РЪКОВОДСТВО

9 С него се прави полутвърд десерт от банан като основен материал, смесен със замразени плодове за вкус.
10 Замразените плодове се пюрират, за да станат на сладък десерт с текстура, подобна на сладолед, но без добавени мазнини и без добавена захар.

ПРИГОТВЯНЕ НА ПЛОВОДЕТЕ

11 Бананите трябва да са напълно узрели – за максимална сладост, кората им трябва да е покрита с кафеви петна.
12 Обелете цитрусови плодове, разделете ги на резенчета и махнете семките.
13 Отстранете всички следи от сърцевината на обелката – тя ще придаде горчив вкус.
14 Ако плодът има кожа, тя трябва да се премахне, за да се избегне запушване на накрайника.
✸ Кожата на дребните плодове обикновено , но се уверете, че пулпът е добре смесен, така че кожата не се става на буци.
15 Всички семки, семена и костилки трябва да се отстранят – някои имат недобър вкус, други са отровни, а повечето ще запушат накрайника или дори ще го счупят.
16 Не използвайте пловоде от нар – семената ми ще повредят накрайника.
17 Не използвайте ядки – те ще повредят накрайника.
18 Ако искате да използвате ядки, смесете ги с готовия пулп или поръсете с тях.

ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ПЛОДОВЕТЕ

19 Накълцайте плодовете на парченца.
20 Подсушете ги с кухненска хартия.
21 Изсушете парченцата на тава (най-добре през нощта).
22 Когато се замразят, плодовете могат да се опаковат, да се етикират и да се пазят за бъдещо ползване или да се пюрират веднага.

СМЕСВАНЕ НА ПЛОДОВЕТЕ

23 Има два начина за смесване на пловодете:
1) Разделете бананите, нарежете останалите плодове на парченца с размер 40 мм, за да могат да влязат в тръбата, замразете ги, пуснете ги поотделно надолу в тръбата и смесете пулпа в купа.
2) Нарежете всички плодове на малки парченца (15 – 20 мм), замразете ги, след което ги пуснете смесени, с шепа в тръбата, така че пулпът излиза предварително разбъркан от накрайника.

24 Опитайте и двата начина – дори със същите видове плодове, сместта ще има различен вкус.
25 За малко по-мек пулп, оставете парченцата плодове да се разтопят за 5 – 10 минути, преди на ги направите на каша.

СЛАДЪК СИРОП/СКРЕЖИНА

26 Ако изберете някой особено сочен плод и използвате уреда без банан, ще се получи нещо, което прилича, има вкус и се усеща като нещо между сладък сироп и скрежина.

ПРИ УПОТРЕБА

✸ Не оставяйте мотора да работи повече от 1 минута, тъй като може да прегрее. След 1 минута го изключете за най-малко 2 минути, за да може да се охлади.

27 Поставет купа под накрайника.
28 Включете щепсела в захранващия контакт.
29 Преместете ключа в позиция **|**.
30 Извадете избутвача и пуснете съставките в тръбата.
31 Поставете пак избутвача и го използвайте, за да натискате леко съставките в тръбата.
32 Когато свършите, преместете ключа на позиция ◯ и изключете уреда от контакта.

РАЗГЛОБЯВАНЕ

33 Изключете уреда (◯) и го изключете от контакта.
34 Завъртете тялото на 45° в посока на часовниковата стрелка, за да освободите байонетните съединения и свалете задвижващия блок.
35 Развийте накрайника от тялото.
✸ Резбата е лява, затова развивайте по посока на часовниковата стрелка.
36 Ако е затегнат, може да се наложи да използвате гаечния ключ.
37 Извадете оста от тялото.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1 Изключете уреда (◯) и го изключете от контакта.
2 Избършете външната част на задвижващия блок с чиста влажна кърпа.
3 Мийте свалящите се части с топла сапунена вода, изплаквайте ги добре, отцеждайте и ги оставете да изсъхнат.
Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.
4 Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
5 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

ЗАЦАПВАНЕ

6 Каротиноидите, които се съдържат в много други зеленчуци, както и в морковите, могат да причинят сериозно зацапване. Може да е невъзможно да премахнете това зацапване. Не се тревожете за това, то няма да навреди на работата на уреда.
7 Ако потъркате петната с олио за готвене непосредствено преди да измиете, това може да помогне.
8 Почистването на замърсените части в съдомиялна машина може да намали образуването на петна.

ЗАПУШВАНЕ

9 Изключете уреда (◯) и го изключете от контакта.
10 Демонтирайте уреда, почистете го, сглобете го и отново го включете.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

рецепти

2 банани	1	манго				
2 банани	200g	сини боровинки				
2 банани	8-12	череши				
2 банани	1	ябълка				
2 банани	70g	сини боровинки	70g	ягоди	70g	къпини
2 банани	50g	шоколад				

✸ Шоколадът трябва да бъде настърган, за да не се счупи уреда.

diagrams	8 bayonet fitting	16 motor unit
1 tab	9 cutter mount	17 spanner
2 slots	10 body	18 nozzle
3 cutters	11 tube	19 shaft
4 slicer	12 guides	dishwasher safe
5 coarse grater	13 pusher	
6 fine grater	14 cap	
7 ring nut	15 switch	

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children must not use or play with the appliance.
- Keep the appliance and cable out of reach of children.

Misuse of the appliance may cause injury.

2 Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.
3 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
4 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

Don't put the motor unit in liquid.

5 Don't use fingers or cutlery to push food down the tube – only the pusher.
6 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
7 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only

SLICING/GRATING

ASSEMBLY

1 Switch the appliance off (◯) and unplug it.
2 Choose the pair of cutters you need – slicer, coarse grater, fine grater.

Don't try to fit the cutters to the cutter mount while holding it in the operating position – you'll probably cut yourself.

3 Stand the cutter mount upright on the work surface.
4 Fit the tabs on the wide end of the cutter into the slots in the wide end of the cutter mount.
5 Press the tab on the narrow end of the cutter into the space in the narrow end of the cutter mount.
6 Turn the cutter mount, then fit the second cutter.
7 Slide the cutter mount into the body.
8 Turn the ring nut 45° clockwise.
9 Push it on to the front of the body.
10 Turn it 45° anti-clockwise, to lock it in place.

11 Turn the body till the tube is vertical.
12 Now turn it 45° clockwise, to engage the bayonet fittings inside the motor unit.
13 Turn it 45° anti-clockwise, to lock it in place.
14 Fit the cap to the pusher, and drop the pusher into the tube.

IN USE

✸ Don't run the motor continuously for more than 2 minutes, it may overheat. After 2 minutes switch off for at least 2 minutes, to recover.
15 Cut the food to a shape that will go down the tube (48x40mm).
16 Put the plug into the power socket.
17 Move the switch to **|**.
18 Remove the pusher, and drop the ingredients down the tube.
19 Replace the pusher, and use it to push the ingredients gently down the tube.

DISASSEMBLY

20 Switch the appliance off (◯) and unplug it.
21 Turn the body 45° clockwise, to disengage the bayonet fittings, and pull it off the motor unit.
22 Turn the ring nut 45° clockwise.
23 Lift it off the body.
24 Push the rear of the cutter mount towards the body, then tip the cutter mount out.
25 Stand the cutter mount upright on the work surface.
26 Press the tab on the narrow end of the cutter towards the wide end of the cutter mount, to release it from the cutter mount, then lift the cutter out.
27 Rotate the cutter mount, then remove the second cutter.

STORAGE

28 You may store of the cutters in the guides inside the pusher – they fit narrow end down.

NOISE

29 If you find the appliance is noisy, the cutter may be rubbing against the ring nut.
30 Applying a little cooking oil to the inside of the ring nut before use should fix this.

FROZEN DESSERTS

ASSEMBLY

1 Switch the appliance off (◯) and unplug it.
2 Push the shaft into the body.
3 Screw the nozzle on to the threaded end of the body.
✸ It's a left hand thread, so it screws on anticlockwise.
4 It should be finger tight – do not use the spanner.
5 Turn the body till the tube is vertical.
6 Now turn it 45° clockwise, to engage the bayonet fittings inside the motor unit.
7 Turn it 45° anti-clockwise, to lock it in place.
8 Drop the pusher into the tube.

HOW IT WORKS – IN BRIEF

9 It makes a semi-solid dessert using frozen banana as the structural material, mixed with frozen fruits to provide the flavouring.
10 The frozen fruit is mashed to provide a sweet dessert with a consistency similar to ice cream, but with no added fat, and no added sugar.

PREPARING THE FRUIT

11 Bananas must be fully ripe – for maximum sweetness, their skins should be covered with brown spots.
12 Peel citrus fruits, separate into segments, and remove seeds.
13 Remove all traces of pith – it will give your dessert a bitter taste.
14 If fruit has skin, it must be removed, to avoid blocking the nozzle.

✸ The skin on berries is generally OK, but make sure the pulp is well mixed, so the skin doesn't clump together

15 All pips, seeds, and stones must be removed – some taste bad, some are poisonous, most will block or even break the nozzle.
16 Don't use pomegranates – the seeds will damage the nozzle.
17 Don't use nuts – they will damage the nozzle.
18 If you want nuts, mix them them to the pulp afterwards, or use as a topping.

FREEZING THE FRUIT

19 Chop the fruit into chunks.
20 Dry the chunks with kitchen paper.
21 Freeze the chunks on a tray (overnight is ideal).
22 When frozen, the fruit can be bagged, marked, and kept in the freezer for future use, or mashed right away.

MIXING THE FRUIT

23 There are two ways to mix the fruit:
   1) Split the bananas, cut the other fruits into 40mm chunks, so they'll fit the tube, freeze them, feed them separately down the tube, and mix the pulp in a bowl.
   2) Cut everything into small (15-20mm) chunks, freeze them, then feed the tube with handfuls of mixed chunks, so the pulp comes out the nozzle ready-mixed.

24 Try both – even with the same fruits, they'll taste different.
25 For a slightly softer pulp, let the fruit chunks thaw for 5-10 minutes before pulping.

SORBET/GRANITA

26 If you choose a particularly juicy fruit or berry, and use the appliance without the banana, you'll end up with something that looks, tastes, and feels about half way between sorbet and granita.

IN USE

✸ Don't run the motor for more than 1 minute, or it may overheat. After 1 minute, switch off for at least 2 minutes, to let the motor cool.

27 Put a bowl under the nozzle.
28 Put the plug into the power socket.
29 Move the switch to |.
30 Remove the pusher, and drop the ingredients down the tube.
31 Replace the pusher, and use it to push the ingredients gently down the tube.
32 When you finish, move the switch to ◯, and unplug the appliance.

DISASSEMBLY

33 Switch the appliance off (◯) and unplug it.
34 Turn the body 45° clockwise, to disengage the bayonet fittings, and pull it off the motor unit.
35 Unscrew the nozzle from the end of the body.

✸ It's a left hand thread, so it unscrews **clockwise**.

36 If it's tight, you may need to use the spanner.
37 Pull the shaft out of the body.

CARE AND MAINTENANCE

1 Switch the appliance off (◯) and unplug it.
2 Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
3 Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.

You may wash these parts in a dishwasher.

4 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
5 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

STAINING

6 Carotenoids, which are found in many other vegetables as well as carrots, can cause severe staining. This staining may be impossible to remove. Don’t worry about it, it won’t affect the operation of the appliance.
7 Rubbing the stains with cooking oil immediately before washing may help.
8 Cleaning the affected parts in a dishwasher may reduce the staining.

JAMMING

9 Switch the appliance off (◯) and unplug it.
10 Dismantle the appliance, clean it, assemble it, and start again.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn’t be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

recipes

2	bananas	1	mango				
2	bananas	200g	blueberries				
2	bananas	8-12	cherries				
2	bananas	70g	blueberries	70g	strawberries	70g	blackberries
2	bananas	1	apple				
2	bananas	50g	chocolate				

✸ Chocolate must always be grated, to avoid breaking the appliance.

الوصفات

2 موز	1 مانجو		
2 موز	g 200 توت		
2 موز	12-8 كرز		
2 موز	1 تفاح		
2 موز	g 70 توت اسود	g 70 فراولة	g 70 توت
2 موز	g 50 شوكولاتة		

✸ يجب أن تكون الشوكولاته مبشورة دائما لتجنب كسر الجهاز.

أثناء الاستخدام

✸ لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من دقيقة. وبعد الاستخدام لمدة دقيقة، دعه يستريح لمدة دقيقتين قبل المواصلة.

27 ضع وعاء تحت الفوهة.

28 ضع القابس في مقبس الطاقة.

29 ضع مفتاح التشغيل بوضعية I.

30 أخرج الدافعة وأسقط المكونات في الأنبوب.

31 استبدل الدافعة واستخدمها لدفع المكونات برفق إلى الأنبوب.

32 عند الانتهاء، حرك المفتاح إلى O ثم افصل الجهاز.

التفكيك

33 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.

34 أدر الجسم 45 درجة في اتجاه عقارب الساعة لفك تعشيق تجهيزات الحربة واسحبه من وحدة الموتور.

35 قم بفك الفوهة من طرف الجسم.

✸ وهو سن أيسر ولذلك يفك في اتجاه عقارب الساعة.

36 قد تحتاج إلى استخدام مفتاح الربط إذا كان محكم الربط.

37 اسحب العمود من الجسم.

العناية والصيانة

1 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.

2 امسح السطح الخارجي لوحدة الموتور بقطعة قماش مبللة نظيفة.

3 اغسل الأجزاء القابلة للنقل في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.

ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.

4 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.

5 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

التلطيخ

6 يمكن أن تسبب الكاروتينات، الموجودة في العديد من الخضروات الأخرى والجزر، تلطيخاً شديدا. وقد يتعذر إزالة هذا التلطيخ. لا تقلق بخصوص ذلك، فلن تؤثر على تشغيل الجهاز.

7 قد يساعد حك البقع بزيت الطهي قبل الغسيل مباشرة.

8 قد يقلل تنظيف الأجزاء المتضررة في غسالة صحون من التلطيخ.

الانحشار

9 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.

10 قم بتفكيك الجهاز وتنظيفه وتجميعه وتشغيله من جديد.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

3 اربط الفوهة على الطرف المسنن من الجسم.

✸ وهو سن أيسر ولذلك يربط في عكس اتجاه عقارب الساعة.

4 ويجب ربطه باليد ـ لا تستخدم مفتاح الربط.

5 أدر الجسم إلى أن يصبح الأنبوب عموديا.

6 أدره الآن 45 درجة في اتجاه عقارب الساعة لتعشيق تجهيزات الحربة داخل وحدة الموتور.

7 أدره 45 درجة عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه.

8 أسقط الدفاعة في الأنبوب.

كيف يعمل – باختصار

9 تقوم بعمل حلوى شبه صلبة باستخدام الموز المجمد كمادة ربط تخلط مع الفواكه المجمدة لتوفير النكهة.

10 وتهرس الفاكهة المجمدة لتقديم حلوى حلوة بقوام مماثل للآيس كريم ولكن دون إضافة دهون ودون إضافة سكر.

إعداد الفاكهة

11 يجب أن يكون الموز ناضجا تماما ـ ولأكبر قدر من التحلية، يجب أن نكون قشوره مغطاة ببقع بنية اللون.

12 قشر الفواكه الحمضية وافصلها إلى أجزاء وأخرج البذور.

13 قم بإزالة جميع آثار اللب ـ وإلا فإنها ستكسب الحلوى طعماً مراً.

14 إذا كان للفاكهة قشر، يجب إزالته لتجنب انسداد الفوهة.

✸ القشر الموجود على التوت جيد بشكل عام ولكن تأكد من أن اللب مختلط جيداً حتى لا يتجمع القشر معاً

15 يجب إزالة جميع البذور والنوى فبعضها رديء الطعم وبعضها سام وسوف يسد معظمها الفوهة أو حتى يكسرها.

16 لا تستخدم الرمان ـ فسوف تتلف بذوره الفوهة.

17 لا تستخدم المكسرات ـ فسوف تتلف الفوهة.

18 إذا كنت تريد مكسرات، اخلطها مع اللب بعد ذلك أو استخدمها كطبقة علوية.

تجميد الفواكه

19 قم بتقطيع الفاكهة إلى قطع.

20 جفف القطع بورق مطبخ.

21 قم بتجميد القطع على صينية (طوال الليل هي الطريقة المثلى).

22 عند تجميد الفاكهة، يمكن وضعها في أكياس وتعليمها والاحتفاظ بها في الثلاجة للاستخدام في المستقبل أو مهروسة للاستخدام على الفور.

خلط الفاكهة

23 هناك طريقتان لخلط الفاكهة:

1) قم بشق الموز وتقطيع الفواكه الأخرى إلى قطع بطول 40 ملم بحيث تناسب الأنبوب وقم بتجميدها وتلقيمها بشكل منفصل في الأنبوب وخلط اللب في وعاء.

2) اقطع كل شيء إلى قطع صغيرة (15-20 ملم) وتجميدها ثم تغذية الأنبوب بحفنات من القطع المختلطة حتى يخرج اللب من الفوهة مخلوطاً جاهزاً.

24 جرب الطريقتين ـ حتى بنفس الفواكه، ستجد الطعم مختلفاً.

25 بالنسبة للب اللين قليلاً، دع قطع الفاكهة تذوب لمدة 5-10 دقائق قبل إخراج اللب.

الشربات/الجرانيتا

26 إذا اخترت فاكهة كثيرة العصير أو التوت وتستخدم الجهاز بدون الموز، فسوف تنتهي بشيء بين الشربات والجرانيتا من حيث الشكل والطعم والإحساس.

الرسومات		
1 لسان	7 صامولة حلقية	14 غطاء
2 فتحات	8 تجهيزات الحربة	15 مفتاح
3 القواطع	9 تركيبة القاطع	16 وحدة الموتور
4 القاطعة	10 الجسم	17 مفتاح ربط
5 مبشرة خشنة	11 أنبوب	18 فوهة
6 مبشرة ناعمة	12 أدلة	19 عمود
	13 الدافعة	خزانة غسالة الصحون

11 أدر الجسم إلى أن يصبح الأنبوب عموديا.
12 أدره الآن 45 درجة في اتجاه عقارب الساعة لتعشيق تجهيزات الحربة داخل وحدة الموتور.
13 أدره 45 درجة عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في مكانه.
14 قم بتركيب الغطاء في الدافعة وأسقط الدافعة في الأنبوب.

أثناء الاستخدام

✷ ل لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 2 دقائق. وبعد استخدامه لمدة 2 دقائق، اتركه يستريح لمدة 2 دقائق قبل مواصلة استخدامه.

15 قم بقطع الطعام بالشكل الذي سيذهب للأنبوب (48x40 ملم).
16 ضع القابس في مقبس الطاقة.
17 ضع مفتاح التشغيل بوضعية 1.
18 أخرج الدافعة وأسقط المكونات في الأنبوب.
19 استبدل الدافعة واستخدمها لدفع المكونات برفق إلى الأنبوب.

التفكيك

20 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
21 أدر الجسم 45 درجة في اتجاه عقارب الساعة لفك تعشيق تجهيزات الحربة واسحبه من وحدة الموتور.
22 أدر الصامولة الحلقية 45 درجة في اتجاه عقارب الساعة.
23 ارفعها من الجسم.
24 ادفع خلف تركيبة القاطع نحو الجسم ثم قم بإمالة تركيبة القاطع للخارج.
25 قم بإيقاف تركيبة القاطع عمودية على سطح العمل.
26 اضغط اللسان الموجود على الطرف الضيق للقاطع نحو الطرف العريض لتركيبة القاطع لإخراجه من تركيبة القاطع ثم ارفع القاطع لإخراجه.
27 أدر تركيبة القاطع ثم أخرج القاطع الثاني.

التخزين

28 يمكنك تخزين القواطع في الأدلة الموجودة في داخل الدافعة - فهي تناسب الطرف الضيق.

الضجيج

28 إذا وجدت ضجيجا بالجهاز فقد يكون القاطع يحتك بالصامولة الحلقية.
29 وضع قليل من زيت الطعام داخل الصامولة الحلقية قبل الاستخدام قد يحل هذه المشكلة.

الحلويات المجمدة

التجميع

1 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
2 ادفع العمود في الجسم.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

- يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به.
- اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

2 افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

3 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

4 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

لا تضع وحدة الموتور في سائل.

لا تضع أصابعك داخل القواطع.

5 لا تستخدم الأصابع أو أدوات المائدة لدفع الطعام إلى الأنبوب – استخدم الدافعة فقط.

6 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.

7 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

القطع/التقطيع

552-883

التجميع

1 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.

2 اختر القاطعين اللذين تحتاجهما - قاطعة، مبشرة خشنة، مبشرة ناعمة.

لا تحاول تركيب القواطع بتركيبة القاطع أثناء مسكها في وضع التشغيل - فربما تجرح نفسك.

3 قم بإيقاف تركيبة القاطع عمودية على سطح العمل.

4 قم بتركيب الألسنة على الطرف العريض للقاطع في الفتحات الموجودة في الطرف العريض لتركيبة القاطع.

5 اضغط اللسان على الطرف الضيق للقاطع في المسافة الموجودة في الطرف الضيق لتركيبة القاطع.

6 أدر تركيبة القاطع ثم ركب القاطع الثاني.

7 حرك تركيبة القاطع في الجسم.

8 أدر الصامولة الحلقية 45 درجة في اتجاه عقارب الساعة.

9 ادفعها إلى واجهة الجسم.

10 أدرها 45 درجة في عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها في مكانها.

T22-5001417

22281-56 220-240V~50/60Hz 250Watts

22281-56 220-240В~50/60Гц 250 Вт